**Министерство образования и науки КЧР**

**КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса»**

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  | |
|  | |

|  |
| --- |
| Утверждаю:  Директор КЧР ГБПОО КИПТиС  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.А. Китаов  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. |

**основная профессиональная образовательная программа**

**Подготовки специалистов среднего звена**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация (и) выпускника

**Специалист по поварскому и кондитерскому делу**

*Форма обучения:* **очная**

2017

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее –ООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело № 1565 от 09.12.2016

**Организация-разработчик:**

**КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса»**

**Разработчики:**

Дармилова З.Ю. – заместитель директора по УПР,

Тлябичева З.Ч. – заместительдиректора по ОД,

Ловчикова Н.Т. – председатель цикловой комиссии технологического цикла,

Горяникова Е.И. – мастер производственного обучения.

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

на заседании цикловой методической комиссии технологического цикла

Протокол № 1 от «26» июня 2017 г.

Председатель цикловой комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Эдиева М.П.

**Рекомендовано к применению**

**Согласовано с работодателем: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1. Общие положения 4](#_Toc6321540)

[1.1. Аннотация 4](#_Toc6321541)

[1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 5](#_Toc6321542)

[1.4. Нормативный срок освоения программы 7](#_Toc6321543)

[1.5. Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования 7](#_Toc6321544)

[1.6. Распределение обязательной и вариативной частей программы 8](#_Toc6321545)

[2. Требования к структуре основной профессиональной образовательной программы 9](#_Toc6321546)

[4. Требования к условиям реализации образовательной программы 17](#_Toc6321547)

[4.1. Требования к материально-техническому обеспечению реализации ОПОП 17](#_Toc6321548)

[4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению реализации ОПОП 17](#_Toc6321549)

# Общие положения

## 1.1. Аннотация

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – ПООП СПО) составлена в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ПООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представляет совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию, установленных:

ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.).

Образовательная программа содержит циклы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл; государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Рекомендации по формированию вариативной части образовательной программы составлены с учетом требований работодателей и профессиональных стандартов и требований к участникам Чемпионатов международного движения WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Установленные в спецификациях результаты обучения в виде действий, умений и знаний, включают все требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь», а также требования международного движения WSR.

Содержание программ профессиональных модулей разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции.

Особенностью образовательной программы является то, что в структуру государственной итоговой аттестации, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект), демонстрационный экзамен по усмотрению образовательной организации включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Оценочные материалы разрабатываются в соответствии с требованиями к результатам обучения, указанными в спецификациях.

Задачи программы:

* обеспечение готовости обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;
* оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения;
* подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций.

## 1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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 пр.).

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания.

Основной целью профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Возможные наименования должностей выпускниковпо данной специальности в соответствии с профессиональными стандартами: бригадир поваров, кондитеров; старший повар/кондитер; су-шеф.

Возможные места работы: кухни гостиниц, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

быть честным, ответственным;

уметь работать в команде или самостоятельно;

иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;

обладать способностью к концентрации внимания;

иметь хорошую координацию;

иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;

быть физически выносливым;

иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;

иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;

иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;

иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;

уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;

обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;

использовать в работе информационно-комуникационные технологии.

Выпускник, успешно освоивший основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 .02.15 Поварское и кондитерское дело, может продолжить обучение:

по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания или 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и получить квалификацию для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;

по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания;

по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания.

Возможны соответствующие профили в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, требованиям рынка труда:

в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни;

в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента;

в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов и др.);

в области приготовления горячих напитков;

в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий.

**1**.3. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена - это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями, включая 19 декабря 2016 г.);
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
* Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (Приказ от 06 октября 2009 № 413 (с изменениями и дополнениями, включая 29 декабря 2014 г.);
* Приказа Минобрнауки Росси от 25.11.2016 г. № 1477 о внесении изменений в некоторые приказы Министерства образования и наук российской Федерации, касающиеся профессий и специальностей среднего профессионального образования»
* Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08. 2013 г. № 968 (с изменениями и дополнениями, включая 24 марта 2016 г.);
* Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерством образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464;
* Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291(с изменениями и дополнениями от 18 августа 2016 г.);
* Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования (Центр профессионального образования ФГАУ «ФИРО» от 10 апреля 2014 г.)
* Письма Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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 или специальности среднего профессионального образования;
* Методических рекомендаций по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Департамент государственной политики в сфере подготовки кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.02.2017 № 06-156).

## 1.4. Нормативный срок освоения программы

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 - 2 год 10 месяцев.

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.

Реализация основной профессиональной образовательной программы осуществляется на русском языке, государственном языке Российской Федерации.

## 1.5. Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования

Получение СПО по специальности на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах основной образовательной программы по специальности СПО. Программа СПО, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности.

Максимальный объем учебной аудиторной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю. В соответствии с данной нормой ФГОС предусматривает выделение во всех учебных циклах объема работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по указанным видам учебных занятий и самостоятельной работы обучающихся.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Продолжительность одного занятия составляет 45 минут; предусмотрена группировка занятий парами. В соответствии с санитарно-гигиеническим нормами между занятиями организуются перемены продолжительностью 10 минут. Общая продолжительность каникул составляет не менее 2 недель в зимний период времени, 9 недель в летний период времени, всего 11 недель за 1 год обучения или 34 недели за весь период обучения.

Консультации, определенные на учебный год в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, предусматривается проводить вне сетки учебного времени в рамках реализации стандарта среднего общего образования.

Срок освоения основной профессиональной образовательной программы в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1404 часа) из расчета:

теоретическое обучение 39 нед

(при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю);

промежуточная аттестация 2 нед.

каникулы 11 нед.

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования увеличивается на 1476 часов (для программы подготовки специалистов среднего звена), в т.ч промежуточная аттестация. Увеличение объема часов предусматривает изучение комплексных учебных дисциплин, направленных на формирование личностных, метапредметных результатов и общих компетенций. Данный объем часов направлен на обеспечение получение среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования с учетом получаемой специальности «Поварское и кондитерское дело». Таким образом, общеобразовательный учебный цикл составляет – 1404 часа, После изучения базовых основ каждый обучающийся должен выполнить индивидуальный образовательный проект по одной из предложенных на выбор учебных дисциплин общеобразовательного цикла: русский язык и литература, иностранный язык, математика, история, физическая культура, информатика, физика, химия, обществознание, биология, география, экология.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы с получением среднего общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, традиционными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов.

По русскому языку, математике и профильной дисциплине общеобразовательного цикла – химии - проводятся экзамены. По русскому языку и математике – в письменной форме, по химии – в устной.

Для юношей предусмотрены военные сборы (п.1 ст. 13 федерального закона «О воинской обязанности и военной службе») на втором курсе в первую неделю летних каникул.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы.

## 1.6. Распределение обязательной и вариативной частей программы

Объем времени, отведенный на реализацию ОПОП, включает инвариантную (70%) и вариативную части (30%). Общий объем программы, включая общий гуманитарный и социально-экономический; математический и общий естественнонаучный; общепрофессиональный и профессиональный циклы по учебному плану составляет – 3846 часов.

Вариативная часть в объеме 524 час, предназначенная для расширения и углубления подготовки, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование учебной дисциплины | **Кол-во часов**  **учебной нагрузки по УП ОПОП** | |
|  |  | Обязательная по учебному плану | Из вариативной части |
|  | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл** |  |  |
| 1 | Русский язык и культура речи | - | 56 |
|  | **Итого** |  | **56** |
|  | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |
| 1 | Метрология и стандартизация | - | 52 |
| 2 | Бухгалтерский учет в общественном питании | - | 68 |
| 3 | Психология и этика деловых отношений | - | 48 |
| 4 | Документационное обеспечение управления | - | 48 |
| 5 | Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания | - | 98 |
| 6 | Управленческая психология | - | 46 |
| 7 | Технология приготовления пиццы | - | 40 |
|  | **Итого** |  | **400** |
|  | **Профессиональный цикл** |  | **558** |
| 1 | МДК 02.03 Компетенции WSR, модуль I,B,C | - | 34 |
| 2 | МДК 05.04 Компетенции WSR | - | 34 |
|  | Итого |  | **68** |
|  | **Всего** | **524часов** |  |

# 2. Требования к структуре основной профессиональной образовательной программы

Получение среднего профессионального образования по специальности на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа СПО, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности.

Структура основной профессиональной образовательной программы включает обязательную и вариативную часть.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы дает возможность расширить основные виды деятельности и углубления подготовки обучающегося, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями регионального рынка труда.

Вариативная часть составляет 30 процентов времени на освоение программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Основная профессиональная образовательная программаподготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеет следующую структуру:

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебный цикл** | **Объем ОПОП в часах** |
| Общеобразовательный цикл | 1404 |
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 488 |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | 180 |
| Общепрофессиональный цикл | 1012 |
| Профессиональный цикл | 2166 |
| Преддипломная практика | 144 |
| Государственная итоговая аттестация | 216 |
| Общий объем основной профессиональной образовательной программы | 5610 |

Перечень, содержание, объем, и порядок реализации дисциплин и модулей основной профессиональной образовательной программы определяется в соответствии с рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах основной профессиональной образовательной программы выделен объем работы студентов под руководством преподавателя по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, семинар, лекция, консультация), практики (в профессиональном цикле), и самостоятельной работы.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов выделено 70 процентов от объема учебных циклов основной профессиональной образовательной программы.

Профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы включает профессиональные модули, которые сформированы в соответствии с основными видами деятельности.

В профессиональный цикл основной профессиональной образовательной программы включены учебная и производственная практики. Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики в программе соответствующего профессионального модуля. Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится на базе организаций и предприятий – социальных партнеров техникума, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по данной профессии.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций и предприятий.

Организация учебной и производственной практики предусматривает элементы дуального обучения. Соотношение теоретического и практического обучения в рамках основной профессиональной образовательной программы: 32% практическое обучение (1224 часа УП,ПП); 68 % (2622 часов) –теоретическое обучение.

Преддипломная практика проводиться по окончании освоения образовательной программы перед государственной итоговой аттестацией в объеме 144 часа (4 недели).

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в соответствии с Положением по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по специальностям среднего профессионального образования, утвержденного решением Методического совета от 13 марта 2017 г., протокол № 3.

**3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы у выпускника формируются общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу, овладевает следующими общими компетенциями (ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Содержание 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 |
| 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 |

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие основную профессиональную образовательную программу могут осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.09.2014 года № 667-н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» -33. Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена (соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование ПМ** | **Квалификации** |  |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Специалист по поварскому и кондитерскому делу |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | Повар  Кондитер |

Областью профессиональной деятельности выпускников является организация и ведение процессов приготовления готовой продукции и полуфабрикатов на предприятиях общественного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Профессиональная деятельность выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включает в себя организацию и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, холодных и горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Выпускник подготовлен к работе на предприятиях общественного питания различных форм собственности и организационной подчиненности в качестве специалистов по поварскому и кондитерскому делу в соответствии с потребностями регионального рынка.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются предприятия общественного питания: кафе, рестораны, бары, столовые.

Возможности продолжения обучения:

- профессиональный рост выпускника предполагает его обучение по системе дополнительного профессионального образования, как на внутрифирменном уровне, так и на уровне специализированных курсов дополнительного образования в учреждениях среднего профессионального образования, а также участие в движениях и конкурсах профессионального мастерства;

- повышения уровня профессионального образования в высшем профессиональном образовании связано с освоением профильных специальностей. Например, направление подготовки Технология продукции общественного питания и др.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, обладает следующими профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам деятельности:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование** |
| **ВД 1.** | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента** |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2 | Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи |
| ПК 1.3 | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента |
| ПК 1.4 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **ВД 2.** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** |
| ПК 2.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.3 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента |
| ПК 2.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.7 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 2.8 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **ВД 3.** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** |
| ПК 3.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **ВД 4.** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** |
| ПК 4.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 4.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **ВД 5.** | **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** |
| ПК 5.1 | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.6 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **ВД 6.** | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала** |
| ПК 6.1 | Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 6.2 | Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями |
| ПК 6.3 | Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.4 | Осуществлять реализацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5 | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |
| ВД 7. | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии 16472 Пекарь) |
| ПК 7.1 | Определять готовность полуфабрикатов к выпечке |
| ПК 7.2 | Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий |
| ПК 7.3 | Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий |
| ПК 7.4 | Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий |
| ПК 7.5 | Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий |
| ПК 7.6 | Обслуживать печи, духовые шкафы и другого оборудование для выпекания |

# 4. Требования к условиям реализации образовательной программы

Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации основной профессиональной образовательной программы.

Общесистемные требования к реализации основной профессиональной образовательной программы.

КЧР ГБПОО КИПТиС располагает на праве оперативного управления материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом и графиком учебного процесса.

## 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению реализации ОПОП

КЧР ГБПОО КИПТиС располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП обеспечивает:

* выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
* освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## 4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению реализации ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд КЧР ГБПОО КИПТиС укомплектован печатными изданиями или электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание или электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Библиотечный фонд КЧР ГБПОО КИПТиС укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечена комплектом учебно-методической документации, который включает:

* Рабочие программы общеобразовательных учебных дисциплин
* Рабочие программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла
* Рабочие программы математического и общего естественнонаучного цикла
* Рабочие программы дисциплин общепрофессионального цикла
* Рабочие программы профессионального цикла
* Фонды оценочных средств

Фонды оценочных средств формируются для контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся и используются для проведения: текущего контроля успеваемости; промежуточной аттестации обучающихся; государственной итоговой аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются КЧР ГБПОО КИПТиС самостоятельно и утверждаются в порядке, установленным Положением о текущего контроля знаний, промежуточной аттестации обучающихся.

Фонды оценочных средств для экзамена (квалификационного) по профессиональным модулям, а так же для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены КЧР ГБПОО КИПТиС после предварительного положительного заключения работодателей.

.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.