**Государственное бюджетное профессиональное**

**образовательное учреждение**

**«Варнавинский технолого-экономический техникум»**

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**Программа подготовки специалистов среднего звена**

**Укрупненная группа 43.00.00.Сервис и туризм**

**Специальность 43.02.15 « Поварское и кондитерское дело»**

**Форма обучения: очная**

**Квалификация выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому делу**

2023

СОГЛАСОВАНО

Председатель Потребительского кооператива «Краснобаковский Общепит»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.А. Смирнова

от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рассмотрено

Протокол педагогического совета

№ 1 от 29.08.2023 г.

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел 1. Общие положения……………………………………………………………** |  |
| * 1. Нормативно – правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена.   2. Нормативный срок освоения программы |  |
| **Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ППССЗ…….**  2.1 Область профессиональной деятельности  2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции |  |
| **Раздел 3 документы определяющие содержание и организацию образовательного процесса**  3.1. Учебный план подготовки выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  3.2.Календарный учебный график  3.3.Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)  3.4. Программы учебной и производственной практики |  |
| **Раздел 4. Ресурсное обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена** |  |
| 4.1. Кадровое обеспечение  4.2. Учебно – методическое и информационное обеспечение |  |
| **Раздел 5 Оценка результатов освоения основной образовательной программы**  5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся  5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы  5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников  Приложения |  |
|  |  |
| Приложение 1. Программы общеобразовательных дисциплин |  |
| Приложение II. Программы учебных дисциплин ОГСЭ  Приложение III Программы профессиональных дисциплин  Приложение IV Программы профессиональных модулей  Приложение Y программа воспитательной работы  Приложение Yi программы практик |  |

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

* 1.1. Настоящая примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО) по *специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело* разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по *специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело* утвержденного Приказом Минобрнауки России *от 9 декабря 2016 года №* 1565(далее – ФГОС СПО).
* ПООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по *специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ПООП разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой *специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело*, и настоящей ПООП СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
* Приказ Минобрнауки России *от … № …* «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по *профессии/специальности* *код наименование*»;
* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
* Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации *от … № …* «Об утверждении профессионального стандарта *«…». (при наличии)*

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ПООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПООП – примерная основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

*Цикл ОГСЭ – Общий гуманитарный и социально-экономический цикл[[1]](#footnote-1)*

*Цикл ЕН – Математический и общий естественнонаучный цикл[[2]](#footnote-2)*

**РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА образовательной программы**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или в образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов.

**Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)\*

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям *(сочетаниям квалификаций п.1.5 ФГОС)*:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование основных видов деятельности | Наименование профессиональных модулей | *Квалификации/ сочетания квалификаций (берется из п. 1.5 ФГОС)* |
| Специалист по поварскому и кондитерскому делу |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Осваивается |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Осваивается |
| 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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| 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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | Осваивается |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Осваивается |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | Осваивается |

**Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

**4.1 Общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Формулировка компетенции[[3]](#footnote-3)** |
| 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

**4.2. Профессиональные компетенции**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные виды**  **деятельности** | **Код компетенции** | **Формулировка компетенции[[4]](#footnote-4)** |
| ***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 |
| ***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 2.3. | 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 из 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, 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 |
| ***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 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 |
| ***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*** | ПК 4.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 |
| 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 |
| ***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 изделий разнообразного 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, 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, 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, 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 |
| ***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 организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала |
| ПК 6.5. | Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте |
| ***Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих*** | ПК 7.1. | Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ. |
| ПК. 7.2 | Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых. |
| ПК 7.3. | Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий. |
| ПК 7.4. | Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога. |
| ПК 7.5. | Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем. |
| ПК 7.6. | Готовить бульоны, отвары и простые супы |
| ПК 7.7. | Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты |
| ПК 7.8. | Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птиц |
| ПК 7.9. | Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом |

**4.3. Личностные результаты**

|  |  |
| --- | --- |
| Личностные результаты  реализации программы воспитания  (дескрипторы) | **Код личностных результатов  реализации  программы  воспитания** |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны | **ЛР 1** |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций | **ЛР 2** |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа» | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства | **ЛР 8** |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях | **ЛР 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры | **ЛР 11** |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания | **ЛР 12** |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания,  определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |
| Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем | **ЛР 15** |

1. ДОКУМЕНТЫ. ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Образовательная программа по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело (очная форма обучения) в ГБПОУ «Варнавинский технолого- экономический техникум » предусматривает изучение следующих учебных циклов:

* общеучебгого;
* общего гуманитарного и социально-экономического (далее - ОГСЭ);
* математического и общего естественнонаучного (далее -ЕН);
* профессионального цикла

; и разделов:

* учебная практика;
* производственная практика (по профилю специальности);
* производственная практика (преддипломная); промежуточная аттестация;
* **государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).**

Обязательная часть программы подготовки специалистов среднего звена по циклам составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть циклов (1298 часов), даст возможность расширения основных видов деятельности, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособных выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные Модули вариативной части определены в учебном плане в разделе 1.2. Формирование вариативной части циклов ППССЗ Пояснительной Записки.

Вариативная часть циклов ППССЗ (1298 часов), использована следующим образом

**Формирование вариативной части ООП**

Вариативная часть циклов ООП в объеме 1298 часов, распределена образовательным учреждением самостоятельно с учетом потребностей рынка труда и запросами работодателя следующим образом:

общий гуманитарный и социально-экономический цикл- 36 часов в том числе, на:

дисциплину ОГСЭ. 01 Основы философии - 13 часов;

ОГСЭ 02 История - 13 часов;

ОГСЭ иностранный язык – 6 часов;

Математический и общий естественнонаучный цикл

Химия – 2 часа

Общепрофессиональные дисциплины:

Организация хранения и контроль запасов сырья – 2 часа;

Профессиональный цикл:

на профессиональные модули использовано **1262** часа вариативной части основной образовательной программы:

**- ПМ.01** Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - **155 часов :**

МДК.01.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов-32час,

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов- 87 часов

Учебная практика – 36 часов

- **ПМ.02** 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- **143 часа:**

МДК.02.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- 17 часов,

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента-126 часов;

-**ПМ.03** 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- **248 часов:**

МДК.03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента-**15 часов,**

МД К.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- **161 час**;

Учебная практика- 36 часов

Производственная практика - 36 часов

**ПМ.04** 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**- 237 часов:**

МДК.04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента- **21 час**,

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента- **180 часов**;

Производственная практика – **36 часов**

**ПМ.05** 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**- 196 часов:**

МД К.05.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- 51 час,

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- 73 часов;

Учебная практика - 36 часов

Производственная практика – 36 часов

**ПМ.06** Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала- 2 часа:

Введен дополнительно профессиональный модуль

**ПМ.07** Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар - **281 час**

**МДК 07.01**.Выполнении работ по профессии 16675 Повар – 173

Учебная практика - 36 часов,

Производственная практика 72 часа.

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования сформирован общеобразовательный цикл, включающий общеучебные предметы (общие и по выбору) из обязательных предметных областей и дополнительных учебных предметов, по выбору обучающихся, предлагаемые колледжем. В перечень общих учебных дисциплин общеобразовательного цикла включена ОУД.05 Астрономия (Приказ Министерства образования и науки РФ от 26.07.2017 г. № 613). В программу обще учебного цикла с учетом специфики деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, по выбору обучающихся, включена дополнительная учебная дисциплина ОУД. 15 Деловой этикет - 39 часов, изучается в первом семестре.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин. Обязательная часть ОГСЭ предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "Психология общения", "История", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. 70 процентов от общего объема времени ОП. 07 Безопасность жизнедеятельности отведено па освоение военной службы (для юношей) и основ медицинских знаний (для девушек). В состав профессионального модуля входит один или несколько Междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: учебным планом специальности ; календарным учебным графиком: рабочими программами учебных дисциплин (модулей); программами учебных и производственных практик: программой ГИА; материалами промежуточной аттестации, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

* 1. Учебный план подготовки выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Приложение 1)
  2. Календарный учебный график. (Приложение 2)
  3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) (Приложение 3)
     1. Программы дисциплин общеобразовательного цикла
     2. Дисциплины общие базовые

ОУД.01 Русский язык

ОУД.02 Литература

ОУД. 03 Родная литература

ОУД.О.4 Иностранный язык

ОУД.05 Математика

ОУД.06 Астрономия

ОУД.07 История

ОУД.08 Физическая культура

ОУД. 09 Основы безопасности жизнедеятельности

1.3.3..Дисциплины базовые из обязательных предметных областей:

ОУД. 11 Обществознание

ОУД.16 География

1.3.4.Дисциплины профильные из обязательных предметных областей

ОУД.07 Информатика

ОУД.12 Экономика

ОУД.13 Право

ОУД.14 Естествознание

ОУД 15 Индивидуальный учебный проект

**1.3.5 Дополнительные дисциплины**

**УД.01 Экология**

* + 1. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.ОЗ Иностранный язык в профессиональной деятельности ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ 05 Психология общения

* + 1. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла

ЕН.01 Химия

ЕН.02 Экологические основы природопользования

* + 1. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

ОП.01 Микробиология, физиология питания санитария и гигиена

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП.ОЗ Техническое оснащение организаций питания

ОП.04 Организация обслуживания

ОП.О5 Экономика, менеджмент, маркетинг

ОП.О6 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.О7 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.ОБ Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ.02. Организация и ведения процессов приготовления оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПМ.ОЗ. 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

ПМ.04. 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

ПМ.05. 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

ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.07. Выполнение работ по рабочей профессии 16675 Повар,

* 1. Программы учебной и производственной практик (Приложение 4).

В соответствии е ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело раздел программы подготовки специалистов среднего звена учебная и производственная практики является обязательным и входят в профессиональный цикл образовательных программ. Учебная практика, по отдельным профессиональным модулям. Может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика и преддипломная практика реализуются только концентрированно. Порядок проведения практик на каждом курсе отражен в календарных графиках учебного процесса.

Учебная практика проводится в лабораториях техникума, в учебной кухне ресторана, кондитерском цехе, столовой техникума. Производственная практика проводится на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и производственными предприятиями общественного питания. Преддипломная практика проводится концентрированно на производственных предприятиях общественного питания на основе договоров.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных н профессиональных компетенций обучающихся.

1. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Ресурсное обеспечение ППССЗ специальности формируется на основе требовании к условиям реализации программ подготовки специалистов среднего звена, определяемых ФГОС СПО но специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565

4.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена го специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в соответствии с требованиями ФГОС.

* 1. Учебно-Методическое и информационное обеспечение Обеспеченность основной учебной литературой

В ГБПОУ «Варнавинский технолого – экономический техникум» ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду, формируемому по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Требования ФГОС по обеспеченности учебной литературой реализуются через онлайн ,библиотеку «библио клуб»

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Кабинеты:

* социально - экономических дисциплин;
* микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
* иностранного языка;
* информационных технологии в профессиональной деятельности;
* безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

* химии;
* организации обслуживания;
* технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Мастерские:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков:

учебный кондитерский цех.

Залы:

Библиотека,

читальный зал с выходом в сеть Интернет

спортивный зал

В ГБПОУ «Варнавинский технолого экономический техникум» во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сета Интернет через читальные зал . Учебная база техникума представлена учебными кабинетами, лабораториями, которые оснащены оборудованием, в том числе интерактивным, и компьютерной техникой.

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов учебных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модальной подготовки, учебной практики. предусмотренных учебным планом техникума.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО - ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

ВЫПУСКНИКОВ

В соответствии с Программой развития техникума приоритетными задачами являются: создание единого образовательного пространства техникума, совершенствование подготовки специалистов в соответствии с требованиями ФГОС СПО нового поколения. Международных и профессиональных стандартов, создание условий для осуществления подготовки кадров но наиболее востребованными и перспективным профессиям и специальностям в соответствии с профессиональными стандартами и передовыми практиками, развитие системы гражданско-патриотического воспитания.

5.1. Организация вне учебной деятельности

В формировании социокультурной среды и во внеучебиой деятельности участвуют

все подразделения техникума:

* объединения дополнительного образования;
* библиотека техникума;
* администрация техникума и студенческого общежития.

Ежегодно в учебные группы всех курсов назначаются кураторы, деятельность которых наделена на формирование у обучающихся гражданско-патриотической позиции, духовной культуры, социальной и профессиональной компетенции. Воспитание здорового образа жизни, оказание помощи в организации познавательного процесса, содействие самореализации личности общающегося, повышению интеллектуального и духовного потенциалов. Куратор знакомит первокурсников с законодательством в области образования, Уставом техникума, Правилами внутреннего распорядка и Правилами проживания в общежитии, работой библиотеки, организацией культурно-массовой и спортивно -оздоровительной деятельности; с историей и традициями техникума; воспитывает уважение к ценностям, нормам, законам, нравственным принципам, традициям студенческой жизни: контролирует текущую и семестровую успеваемость и внеучебную занятость; участвует в развитии различных форм студенческого самоуправления; помогает в культурном и физическом совершенствовании общающихся, содействует привлечение к различным формам внеучебной деятельности.

Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50 включается в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов. В промежуточную аттестацию обучающихся включены зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, курсовая работа. Проведение зачетов, дифференцированных зачетов, курсовых работ осуществляется за счет часов, отведенных на дисциплины, Междисциплинарные курсы. Обязательная форма промежуточной аттестации но профессиональным модулям - экзамен квалификационный.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и ПМ разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения общающихся преподавателем на первом учебном запятил в начале учебного семестра.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей П ПССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие в себя педагогические контрольно- измерительные, контрольно оценочные материалы позволяющие оцепить практический опыт, умения, знания и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации техникум разрабатывает и утверждает самостоятельно.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании». Приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 96$ «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,. Уставом техникума.

6.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация выпускника ГБПОУ «Варнавинский технолого – экономический техникум» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знании выпускника по специальности при решении конкретных задач, а так же выявлению уровню подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями совместно со специалистами учреждений и организаций, заинтересованных в разработке данных тем, с учетом специфики и мест прохождения практики, рассматриваются на заседании комиссии.

Руководителями выпускных квалификационных работ разрабатываются индивидуальные задания по утвержденным темам для каждого обучающегося. При этом задание разрабатывается с учетом того, что выпускная квалификационная работа должна выявить уровень подготовки выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности. Задание выдается обучающимся не позднее, чем за две недели до преддипломной практики.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии. Процедура защиты устанавливается председателем Государственной экзаменационной комиссии и включает следующие этапы:

1. этап оглашение отзыва руководителя ВКР;
2. этап - оглашение рецензии
3. этап - выступление обучающеюся по теме ВКР в сопровождении презентации (не более 10 минут);
4. этап ответы на вопросы экзаменующего комиссии.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании большинством голосов членов комиссии. При оценивании ВКР учитываются:

* доклад выпускника по основному содержанию ВКР:
* ответы на вопросы;
* опенка рецензента;
* отзыв руководителя.

Результаты аттестации оцениваются по пятибалльной системе и объявляются в тот же день после оформления протокола заседания ГЭК.

Процедура проведения демонстрационного экзамена

Общая продолжительность выполнения заданий -12 часов.

Демонстрационный экзамен проводится в несколько этапов:

проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начата демонстрационного экзамена);

инструктаж но охране труда и технике безопасности обучающихся на площадке проведения демонстрационного экзамена (за 1 день до начата демонстрационного экзамена); выполнение обучающимися заданий; под ведение итогов и оглашение результатов.

Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции. Комиссия состоит из пяти экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии оценки.

Подведение итогов предусматривает: решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов демонстрационного экзамена, в том числе влияет соблюдение обучающимся требований охраны труда и техники безопасности; заполнение членами комиссии ведомости оценок; оформление протоколов, обобщение результатов демонстрационного экзамена с указанием банного рейтинга обучающихся.

6.З .Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является освоение обучающимися всех дисциплин. МДК. профессиональных модулей, предусмотренных учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Расписание проведения ГИА утверждается директором техникума и доводится до сведения обучающихся за месяц до начала экзаменов.

Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется государственной экзаменационной комиссией, состав которой утверждается приказом директора техникума.

Демонстрационный экзамен проводится на базе Сертифицированного центра квалификаций. Дополнительные сроки для проведения демонстрационного экзамена не предусматриваются.

Обучающимся» не принявшим участие в демонстрационном экзамене по уважительной причине, предоставляется возможность выполнить практическую часть ВКР в полном объеме в дополнительные сроки.

В соответствии е учебным планом ГБПОУ «ВТЭТ» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело объем времени на подготовку и проведение

с 18 мая по 14 июня

с 15 июня по 28 июня

4 недели

2 педели

Выполнение дипломной работы проведение демонстрационного экзамена

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. *Компетенции формулируются как во ФГОС (особое внимание к ОК 06, ОК 11).* [↑](#footnote-ref-3)
4. *Компетенции формулируются как во ФГОС (особое внимание к ОК 06, ОК 11).* [↑](#footnote-ref-4)