Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плюхин Михаил Юрьевич
Должность: Директор
Дата подписания: 01.10.2025 13:15:15
Уникальный программный ключ:
65a4b0d1f7bc3661fe332817a27467018408388f

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

УТВЕРЖДЕНА
решением Ученого Совета
Западного филиала РАНХиГС
протокол №_ от "__"._____.2026 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

специальность

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(на базе основного общего образования)

направленность образовательной программы:

квалификация выпускника

специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения
ОЧНАЯ

набор 2023

Калининград 2026 г.

Образовательная программа среднего профессионального образования разработана в соответствии с:

- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. № 1565.

Разработчики

заведующий отделением «Технология и поварское дело»		Науменко Елена Андреевна
	(подпись)	
зам. директора, Западный филиал РАНХиГС		Бурма Наталья Владимировна
	(подпись)	

Образовательная программа среднего профессионального образования согласована с представителями организаций-работодателей:

ООО Вертикаль, шеф-повар		Ходоренко Виктор Дмитриевич
	(подпись)	
ООО Функция, директор		Тельная Анна Васильевна
	(подпись)	

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
1.1 Понятие образовательной программы среднего профессионального образования
1.2. Нормативные документы для разработки образовательной программы
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА
2.1. Цель образовательной программы
2.2. Виды деятельности и объекты профессиональной деятельности выпускника
2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом
2.4. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускника
3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
3.1. Направленность образовательной программы
3.2. Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы
3.3. Трудоемкость образовательной программы
3.4. Формы обучения
3.5. Срок получения образования
3.6. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий
3.7. Использование сетевой формы реализации образовательной программы
3.8. Язык образования
3.9. Ключевые партнеры образовательной программы
4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками обязательной части
5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
5.1. Структура образовательной программы
5.2. Учебный план
5.3. Календарный учебный график
5.4. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей
5.5. Практическая подготовка обучающихся
5.6. Оценочные средства
5.7. Государственная итоговая аттестация
5.8. Рабочая программа воспитания
5.9. Календарный план воспитательной работы
6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
6.1. Кадровое обеспечение образовательной программы
6.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса
6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы
6.4. Финансовые условиях реализации образовательной программ
6.5. Характеристики социокультурной среды, обеспечивающий развитие социально-личностных компетенций выпускников
6.6. Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе
6.7. Условия освоения образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

7. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОЦЕНОЧНЫХ ПРОЦЕДУР ПО ПРОГРАММЕ
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Понятие образовательной программы среднего профессионального образования

Образовательная программа среднего профессионального образования, реализуемая по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, направленность (профиль) «» (далее – ОП, ОП СПО), представляет собой систему документов, утвержденных в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования Западном филиале федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования "Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте Российской Федерации" (далее «Филиал») с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, с учетом следующих профессиональных стандартов, сопряженного с профессиональной деятельностью выпускника: .

ОП СПО регламентирует цели, ожидаемые результаты обучения, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников по данному направлению подготовки включает в себя: учебно-методическую документацию (учебный план с календарным учебным графиком, рабочие программы дисциплин (модулей)) рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы, программа государственной итоговой аттестации, методические указания.

ОП СПО имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями образовательного стандарта по данному направлению подготовки.

В области обучения целью ОП СПО является формирование общих и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно решать профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована программа.

В области воспитания целью ОП СПО является оказание содействия формированию личности обучающегося на основе присущей российскому обществу системы ценностей, развитие у студентов личностных качеств, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности, целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, толерантности.

ОП СПО в составе общей характеристики, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ практик, рабочии программы воспитания и календарные планы воспитательной работы, программы государственной итоговой аттестации, методических и иных материалов размещена на официальном Интернет-сайте филиала в разделе «Сведения об образовательной организации» подразделе «Образование» (согласно Приказу Рособрнадзора от от 04.08.2023 N 1493).

1.2. Нормативные документы

Образовательная программа разработана в соответствии с требованиями нормативных правовых актов:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями).

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 22.05.2026 г. №351 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. № 800»

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 апреля 2023 г. № 285 «Об операторе демонстрационного экзамена базового и профильного уровней по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Иные нормативные правовые акты, регламентирующие общественные отношения в сфере образования.

Принятые сокращения:

СПО – среднее профессионального образование;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ОВЗ – ограниченные возможности здоровья;

ОК – общая компетенция;

ОП, ОП СПО – образовательная программа среднего профессионального образования;

ПК – профессиональная компетенция;

РПД – рабочая программа дисциплины;

РПП – рабочая программа практик;

ЭИОС – электронная информационно-образовательная среда;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ФОС – фонд оценочных средств.

СДО - система дистанционного обучения

КИМ – Контрольные измерительные материалы

ЦПДЭ – Центр проведения демонстрационного экзамена

УГПС – Укрупненная группа профессий и специальностей

ОВЗ – Ограниченные возможности здоровья;

ИРПО – Институт развития профессионального образования, официальный оператор демонстрационного экзамена

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Цель образовательной программы

ОП по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО имеет цель развитие у студентов личностных качеств, а также формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

В области воспитания целью ОП по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

2.2. Виды и объекты профессиональной деятельности выпускника

Виды профессиональной деятельности выпускника

В рамках ОП выпускники готовятся к профессиональной деятельности следующих видов:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- 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
- Повар
- Кондитер

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

Сырье (мясо, рыба, овощи, птица, субпродукты),
Технологические карты на полуфабрикаты,
Оборудование (мясорубки, овощерезки, тестомесы, фаршемешалки),
Инвентарь (ножи, разделочные доски, тара),
Нормативная документация (СанПиН, ТР ТС),
Журналы учета и бракеража.
Технологические карты и рецептуры,
Тепловое оборудование (плиты, пароконвектоматы, жарочные шкафы),
Посуда для подачи горячих блюд,
Категории потребителей,
Формы обслуживания,
Готовая продукция (супы, соусы, горячие закуски, вторые блюда).
Холодное оборудование (витрины, шкафы, столы с охлаждением),
Инвентарь для нарезки и декорирования,
Посуда для холодных блюд (салатники, тарелки, вазы),
Продукты (овощи, мясо, рыба, сыры, зелень),
Нормативная документация,
Формы обслуживания.
Мучное сырье (мука, дрожжи, яйца, масло, сахар),
Кондитерское оборудование (печи, тестомесы, расстоечные шкафы),
Инвентарь (кондитерские мешки, насадки, формы),
Отделочные материалы (кремы, глазури, посыпки),
Нормативная документация,
Категории потребителей.
Штатное расписание,
Графики выхода на работу,
Должностные инструкции,
Правила внутреннего трудового распорядка (ПВТР),
Табель учета рабочего времени,
Нормативно-правовые акты по охране труда,
Внутренняя документация (приказы, распоряжения, служебные записки),
Персонал (повара, кондитеры, подсобные рабочие).
1. Сырьё и продукты
основное сырьё: овощи, фрукты, мясо, рыба, морепродукты, птица, крупы, бобовые, яйца, молочные продукты, мука, жиры, специи и пряности;
полуфабрикаты (в т.ч. высокой степени готовности): замороженные овощи, мясные и рыбные полуфабрикаты, тестовые заготовки, соусные основы;
специализированные ингредиенты: диетические, вегетарианские, безглютеновые продукты, функциональные добавки;
вспомогательные материалы: пищевые красители, ароматизаторы, загустители, разрыхлители.
2. Технологическое оборудование
тепловое оборудование: плиты, жарочные шкафы, пароконвектоматы, фритюрницы,

грили, индукционные панели;
холодильное оборудование: холодильные и морозильные шкафы, шоковые морозильники, холодильные столы, витрины;
механическое оборудование: тестомесы, куттеры, слайсеры, миксеры, блендеры, мясорубки, овощерезки;
весоизмерительное оборудование: настольные, порционные и промышленные весы;
посудомоечное оборудование: посудомоечные машины, ванны для ручной мойки;
вспомогательное оборудование: вытяжки, вентиляционные системы, системы водоподготовки.
3. Посуда и инвентарь
кухонная посуда: кастрюли, сотейники, сковороды, котлы, противни, формы для выпечки;
столовая посуда: тарелки, блюда, соусники, чашки, стаканы;
инвентарь для приготовления: ножи поварской тройки, тёрки, лопатки, шумовки, венчики, разделочные доски, скалки, кондитерские мешки и насадки;
измерительные инструменты: мерные стаканы и ложки, термометры, рефрактометры;

упаковочные материалы: контейнеры, плёнки, фольга, вакуумные пакеты.

4. Процессы и операции приготовления пищи
первичная обработка сырья: мойка, очистка, нарезка, разделка, обвалка, жиловка;

тепловая обработка: варка, жарка, тушение, запекание, гриль, бланширование, пассерование;

холодные процессы: маринование, ферментация, созревание, охлаждение, замораживание;

кондитерские процессы: замес теста, формовка, расстойка, отделка, декорирование;

финишные операции: порционирование, оформление, подача.

5. Нормативно-техническая документация
технологические карты: рецептуры, нормы закладки, выход блюд;
технико-технологические карты (ТТК): детальное описание процессов, требования к качеству;
санитарные нормы и правила: СанПиН, ТР ТС, ХАССП-планы;
внутренние регламенты: стандарты заведения, инструкции по охране труда;
учётная документация: журналы бракеража, температурного контроля, здоровья персонала, инвентаризации.
6. Готовая продукция
холодные блюда и закуски: салаты, нарезки, канапе, заливные, паштеты;
первые блюда: супы, бульоны, соусы;
вторые блюда: мясные, рыбные, овощные, крупяные;
гарниры: отварные, жареные, запечённые;
десерты и кондитерские изделия: торты, пирожные, муссы, желе, мороженое;
напитки: горячие (чай, кофе), холодные (соки, морсы, коктейли).
7. Процессы управления и координации
организация работы кухни;
распределение задач между персоналом;
контроль качества и сроков выполнения операций;
управление запасами и логистикой;
обучение и адаптация новых сотрудников;
взаимодействие с поставщиками и службами заведения.
8. Санитарно-гигиенические и безопасные условия труда
поддержание чистоты и порядка на рабочих местах;

дезинфекция поверхностей и оборудования;
соблюдение правил личной гигиены;
обеспечение пожарной безопасности;
использование средств индивидуальной защиты;
утилизация отходов согласно нормативам.

2.3. Перечень профессиональных стандартов, соотнесенных с федеральным государственным образовательным стандартом

Профессиональные стандарты, соотнесенные с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО.

Область профессиональной деятельности	**Код и наименование профессионального стандарта**	**Обобщенные трудовые функции**	**Трудовые функции**
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	33.010 Кондитер	A Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера B Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	A/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места A/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе B/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции C/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом C/02.5 Организация работы бригады кондитеров C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт,	33.011 Повар	A Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий C Организация и	A/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)		контроль текущей деятельности бригады поваров D Управление текущей деятельностью кухни организации питания	B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий C/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом C/02.5 Организация работы бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания

2.4. Перечень основных задач профессиональной деятельности выпускников (по типам)

Область профессиональной деятельности	**Виды профессиональной деятельности**	**Задачи профессиональной деятельности**	**Объекты профессиональной деятельности (или области знания) (при необходимости)**
33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1. Планирование последовательности технологических операций при производстве полуфабрикатов (мясных, рыбных, овощных, из птицы, грибов). 2. Контроль качества сырья, соблюдения норм закладки, сроков и условий хранения полуфабрикатов. 3. Организация рабочего места и	Сырье (мясо, рыба, овощи, птица, субпродукты), Технологические карты на полуфабрикаты, Оборудование (мясорубки, овощерезки, тестомесы, фаршемешалки), Инвентарь (ножи, разделочные доски, тара), Нормативная документация (СанПиН, ТР ТС), Журналы учета и бракеража.

		работы бригады в заготовочных цехах с учетом требований санитарии и безопасности. 4. Оценка готовности полуфабрикатов, документальное оформление партий (акты, этикетки, журналы учета).	
	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	1. Разработка и актуализация технологических карт для горячих блюд с учетом категорий потребителей (диетическое, детское, вегетарианское и др.). 2. Организация работы горячего цеха, контроль температурных режимов и времени тепловой обработки. 3. Оформление и подготовка горячих блюд к подаче с учетом видов обслуживания (шведский стол, банкет, фуршет и др.). 4. Контроль выхода готовых блюд, органолептическая оценка, соблюдение санитарных норм.	Технологические карты и рецептуры, Тепловое оборудование (плиты, пароконвектоматы, жарочные шкафы), Посуда для подачи горячих блюд, Категории потребителей, Формы обслуживания, Готовая продукция (супы, соусы, горячие закуски, вторые блюда).
	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	1. Организация технологического процесса приготовления холодных блюд (салатов, закусок, студней, паштетов, бутербродов). 2. Контроль температурных режимов хранения и подачи холодных блюд. 3. Художественное оформление и декорирование холодных блюд с учетом вида обслуживания. 4. Обеспечение санитарно-гигиенических	Холодное оборудование (витрины, шкафы, столы с охлаждением), Инвентарь для нарезки и декорирования, Посуда для холодных блюд (салатники, тарелки, вазы), Продукты (овощи, мясо, рыба, сыры, зелень), Нормативная документация, Формы обслуживания.

		требований в холодном цехе (раздельный инвентарь, маркировка).	
	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	1. Организация технологического процесса замеса, разделки, формовки и выпечки теста. 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов (кремов, помадок, глазурей). 3. Художественное оформление тортов, пирожных, пряников с учетом вида обслуживания. 4. Контроль соблюдения сроков хранения и условий реализации мучных кондитерских изделий.	Мучное сырье (мука, дрожжи, яйца, масло, сахар), Кондитерское оборудование (печи, тестомесы, расстоечные шкафы), Инвентарь (кондитерские мешки, насадки, формы), Отделочные материалы (кремы, глазури, посыпки), Нормативная документация, Категории потребителей.
	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	1. Составление графиков выхода на работу, расстановка кадров по производственным участкам. 2. Контроль соблюдения трудовой дисциплины, правил внутреннего распорядка, охраны труда и санитарных норм. 3. Проведение инструктажей (первичных, периодических, целевых) и оценка качества выполнения заданий персоналом. 4. Взаимодействие со смежными подразделениями, ведение учетно-отчетной документации (табели, журналы, отчеты).	Штатное расписание, Графики выхода на работу, Должностные инструкции, Правила внутреннего трудового распорядка (ПВТР), Табель учета рабочего времени, Нормативно-правовые акты по охране труда, Внутренняя документация (приказы, распоряжения, служебные записки), Персонал (повара, кондитеры, подсобные рабочие).
	Повар	1. Планирование и разработка меню составление меню с учётом сезонности продуктов, пожеланий	1. Сырьё и продукты основное сырьё: овощи, фрукты, мясо, рыба, морепродукты, птица, крупы, бобовые, яйца,

		клиентов и диетических требований; разработка новых рецептов и адаптация существующих; учёт питательной ценности блюд (баланс белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов); планирование ассортимента блюд для разных форматов обслуживания (банкет, фуршет, ежедневное меню). 2. Закупка и контроль качества сырья выбор поставщиков и взаимодействие с ними; приёмка продуктов с проверкой качества, сроков годности и соответствия стандартам; контроль сопроводительной документации (сертификаты качества, ветеринарные свидетельства); организация хранения продуктов с соблюдением правил товарного соседства и температурных режимов. 3. Подготовка и обработка продуктов первичная обработка сырья (мойка, очистка, нарезка, разделка); маринование, фарширование, формование полуфабрикатов; соблюдение технологических карт и рецептур; порционирование и подготовка ингредиентов для последующего приготовления. 4. Приготовление блюд использование	молочные продукты, мука, жиры, специи и пряности; полуфабрикаты (в т. ч. высокой степени готовности): замороженные овощи, мясные и рыбные полуфабрикаты, тестовые заготовки, соусные основы; специализированные ингредиенты: диетические, вегетарианские, безглютеновые продукты, функциональные добавки; вспомогательные материалы: пищевые красители, ароматизаторы, загустители, разрыхлители. 2. Технологическое оборудование тепловое оборудование: плиты, жарочные шкафы, пароконвектоматы, фритюрницы, грили, индукционные панели; холодильное оборудование: холодильные и морозильные шкафы, шоковые морозильники, холодильные столы, витрины; механическое оборудование: тестомесы, куттеры, слайсеры, миксеры, блендеры, мясорубки, овощерезки; весоизмерительное оборудование: настольные, порционные и промышленные весы; посудомоечное оборудование: посудомоечные машины, ванны для ручной мойки; вспомогательное оборудование: вытяжки, вентиляционные системы, системы водоподготовки. 3. Посуда и инвентарь кухонная посуда:

		различных методов тепловой обработки (варка, жарка, тушение, запекание, гриль, sous-vide и т. д.); контроль времени и температуры приготовления; комбинирование ингредиентов для достижения гармоничного вкуса и текстуры; приготовление соусов, гарниров и декоративных элементов. 5. Оформление и подача блюд эстетичное оформление блюд с учётом цветовой гаммы и композиции; использование техник декорирования (микрозелень, соусные узоры, съедобные цветы); подбор посуды и аксессуаров для подачи; соблюдение стандартов сервировки заведения. 6. Контроль качества и безопасности органолептическая оценка готовой продукции (вкус, запах, цвет, консистенция); соблюдение санитарных норм и правил гигиены на кухне; предотвращение перекрёстного загрязнения (раздельный инвентарь, цветовая маркировка); мониторинг критических контрольных точек (ХАССП); ведение журналов температурного контроля, бракеража и здоровья персонала.	кастрюли, сотейники, сковороды, котлы, противни, формы для выпечки; столовая посуда: тарелки, блюда, соусники, чашки, стаканы; инвентарь для приготовления: ножи поварской тройки, тёрки, лопатки, шумовки, венчики, разделочные доски, скалки, кондитерские мешки и насадки; измерительные инструменты: мерные стаканы и ложки, термометры, рефрактометры; упаковочные материалы: контейнеры, плёнки, фольга, вакуумные пакеты. 4. Процессы и операции приготовления пищи первичная обработка сырья: мойка, очистка, нарезка, разделка, обвалка, жиловка; тепловая обработка: варка, жарка, тушение, запекание, гриль, бланширование, пассерование; холодные процессы: маринование, ферментация, созревание, охлаждение, замораживание; кондитерские процессы: замес теста, формовка, расстойка, отделка, декорирование; финишные операции: порционирование, оформление, подача. 5. Нормативно-техническая

			документация технологические карты: рецептуры, нормы закладки, выход блюд; технико-технологические карты (ТТК): детальное описание процессов, требования к качеству; санитарные нормы и правила: СанПиН, ТР ТС, ХАССП-планы; внутренние регламенты: стандарты заведения, инструкции по охране труда; учётная документация: журналы бракеража, температурного контроля, здоровья персонала, инвентаризации. 6. Готовая продукция холодные блюда и закуски: салаты, нарезки, канапе, заливные, паштеты; первые блюда: супы, бульоны, соусы; вторые блюда: мясные, рыбные, овощные, крупяные; гарниры: отварные, жареные, запечённые; десерты и кондитерские изделия: торты, пирожные, муссы, желе, мороженое; напитки: горячие (чай, кофе), холодные (соки, морсы, коктейли). 7. Процессы управления и координации организация работы кухни; распределение задач между персоналом; контроль качества и сроков выполнения операций; управление запасами и логистикой; обучение и адаптация новых сотрудников; взаимодействие с поставщиками и службами заведения. 8. Санитарно-

			гигиенические и безопасные условия труда поддержание чистоты и порядка на рабочих местах; дезинфекция поверхностей и оборудования; соблюдение правил личной гигиены; обеспечение пожарной безопасности; использование средств индивидуальной защиты; утилизация отходов согласно нормативам.
	Кондитер		

РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Направленность образовательной программы в рамках

Направленность образовательной программы конкретизирует ориентацию ОПОП по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО область или сферу профессиональной деятельности( ), и виды профессиональной деятельности и (или) объект профессиональной деятельности.

3.2. -3.5 Трудоемкость, форма обучения, срок освоения, квалификация выпускника

Квалификация	Нормативный срок обучения (в годах)			Трудоемкость ОПОП
	очно	очно-заочно	заочно	
специалист по поварскому и кондитерскому делу	3 года и 10 месяцев			5940

3.6. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Освоение содержания программы предполагает использование дистанционных образовательных технологий, системы электронного обучения. Использование дистанционных образовательных технологий подразумевает: самостоятельную образовательную деятельность обучающихся, обеспеченную куратором и преподавателями курса; использование программных продуктов; различных Интернет-сервисов для организации образовательной деятельности.

Реализуется с применением элементов дистанционных образовательных технологий через систему СДО и интернет ресурсов.

Реализация программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО с использованием только дистанционных образовательных технологий/электронного обучения - не предусмотрена.

3.7. Использование сетевой формы реализации образовательной программы

Реализация программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО с использованием сетевой формы – предусмотрена.

3.8. Язык образования

Осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

3.9. Ключевые партнеры образовательной программы

Ключевыми партнерами, участвующими в формировании и реализации ОП являются:

- ООО Вертикаль
- ООО Функция

РАЗДЕЛ 4. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Требования к планируемым результатам освоения образовательной программы, обеспечиваемым дисциплинами (модулями) и практиками программы

4.1.1. Общие компетенции выпускников

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО выпускник, освоивший программу должен обладать следующими общими компетенциями:

Код общей компетенции	Формулировка компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным кон текстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное 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, применять стандарты антикоррупционного поведения
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.

4.1.2. Профессиональные компетенции выпускников

В программу включены профессиональные компетенции, исходя из выбранных видов деятельности и соотнесены с профессиональными стандартами: .

Код и наименование профессиональных компетенций программы	Наименование профессиональных стандартов	Код и наименование и уровень квалификации (обобщенных) трудовых функций, на которые ориентирована образовательная программа на основе профессиональных стандартов или требований работодателей-социальных партнеров
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи		В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий

оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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	33.011 Повар	B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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	33.011 Повар	B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.011 Повар	B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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	33.011 Повар	B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

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	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
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	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных

сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		изделий
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	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
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	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
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	33.011 Повар	В Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий В/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	33.010 Кондитер 33.011 Повар	В Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции

реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		разнообразного ассортимента B/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	33.010 Кондитер 33.011 Повар	C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров B Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий B/02.4 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	33.010 Кондитер 33.011 Повар	C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров C/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров C/01.5 Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	33.010 Кондитер 33.011 Повар	D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров C/02.5 Организация работы бригады кондитеров D Управление текущей деятельностью кухни организации питания D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров C/02.5 Организация работы бригады поваров
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	33.010 Кондитер 33.011 Повар	D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха C Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров D Управление текущей деятельностью

		кухни организации питания D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания C Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров C/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	33.010 Кондитер 33.011 Повар	D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха D/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха D/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха D Управление текущей деятельностью кухни организации питания D/01.6 Планирование процессов кухни, основного производства организации питания D/03.6 Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	33.010 Кондитер 33.011 Повар	D Управление текущей деятельностью кондитерского цеха D/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха D Управление текущей деятельностью кухни организации питания D/02.6 Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания D/04.6 Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве организации питания
ПК 7.1. Организовывать выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара	33.011 Повар	A Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара A/01.3 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 7.2. Осуществлять выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	33.011 Повар	A Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара A/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.3. Организовывать выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	33.010 Кондитер	B Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента B/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе A Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

		под руководством кондитера А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 7.4. Осуществлять выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской продукции	33.010 Кондитер	А Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Профессиональные компетенции выпускников:

Код профессиональной компетенции	Формулировка компетенции
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, непрерывного 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, 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 из рыбы ,не рыбного 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.
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, не рыбного 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.
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.
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.
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. сложного ассортимента.
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, 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.
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования,сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
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.	Организовать 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.
ПК 7.1.	Организация работы по профессии повар
ПК 7.2.	Организация работы по профессии кондитер
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 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Структура образовательной программы

Структура образовательной программы	ФГОС: не менее	Факт
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	432	540
Математический и общий естественнонаучный цикл	180	186
Общепрофессиональный цикл	612	871
Профессиональный цикл	1728	2651
Государственная итоговая аттестация	216	216
Общий объем образовательной программы:		

на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940	5940

5.2. Учебный план

Учебный план разработан в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО (и другими нормативными документами) и определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения дисциплин, модулей, практик, форм промежуточной и государственной итоговой аттестации.(Приложение 1)

5.3. Календарный учебный график

Календарный учебный график определяет последовательность реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы).(Приложение 2)

5.4. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

ОП по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО обеспечена рабочими программами всех учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Рабочие программы дисциплин (модулей) учебного плана отражают планируемые результаты обучения – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.(Приложение 3)

5.5. Практическая подготовка обучающихся

Практическая подготовка по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО организована при реализации дисциплин (модулей): и осуществляется как непосредственно в организации и ее структурных подразделениях, так и в организациях, или их структурных подразделениях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы (профильных организациях).

Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется непрерывно, либо путем чередования с реализацией иных компонентов образовательной программы в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом.

При реализации дисциплин (модулей) практическая подготовка предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью.

При проведении практик практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) / практики	Объем практической подготовки, ч.
1	СОО.02.02 Химия	6
2	СОО.02.03 Биология	12
3	СОО.02.01 Обществознание	12
4	СОО.03.01 Основы проектной деятельности	6
5	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	18
6	ОГСЭ.06 Психология личности и профессиональное самоопределение	6
7	ЕН.01 Химия	36
8	ЕН.02 Экологические основы природопользования	12
9	ОП.01 Микробиология,физиология питания, санитария и гигиена	32

10	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	30
11	ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	28
12	ОП.04 Организация обслуживания	20
13	ОП.05 Основы экономики, менеджмента, маркетинга	30
14	ОП.06 Правовые основы в профессиональной деятельности	10
15	ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	30
16	ОП.08 Охрана труда	8
17	ОП.10 Товароведение пищевых продуктов	12
18	ОП.11 Организация школьного и диетического питания	12
19	ОП.12 Моделирование профессиональной деятельности	50
20	МДК.01.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	8
21	МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	26
22	УП.01.01 Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72
23	ПП.01.01 Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	72
24	МДК.02.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
25	МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	48
26	УП.02.01 Учебная практика 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	72
27	ПП.02.01 Производственная практика 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	144
28	МДК.03.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	6
29	МДК.03.02 Процессы приготовления,подготовки к реализации холодных блюд,кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	28
30	УП.03.01 Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания	36
31	ПП.03.01 Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания	108

32	МДК.04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8
33	МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	40
34	УП.04.01 Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания	36
35	ПП.04.01 Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания	72
36	МДК.05.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	16
37	МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	54
38	УП.05.01 Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания	72
39	ПП.05.01 Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания	108
40	МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	42
41	ПП.06.01 Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	108
42	МДК.07.01 Организация деятельности повара	50
43	МДК.07.02 Организация деятельности кондитера	16
44	УП.07.01 Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)	108
45	ПП.07.01 Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)	180
46	ППс Производственная практика (по профилю специальности)	144
47	ГИА.01 Подготовка к демонстрационному экзамену	72
48	ГИА.02 Демонстрационный экзамен	144
Итого часов по практической подготовке по ОПОП		2266

Учебная и производственная практики образовательной программы

В соответствии с ФГОС СПО практика является обязательной частью ОП по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО и представляет собой особый вид учебной деятельности, непосредственно ориентированный на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и

профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика

УП.01.01 Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Объем практики: 72 часа

Цель практики: - формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий массового изготовления;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления полуфабрикатов массового изготовления из различного вида сырья;

- оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства полуфабрикатов массового изготовления в соответствии с технологическими инструкциями;

- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации полуфабрикатов массового изготовления;

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины.

Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО очной формы обучения.

По очной форме обучения в 3 семестре в обязательной части.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

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, непрерывного 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, видов и форм обслуживания.

Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

УП.02.01 Учебная практика 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

Объем практики: 72 часа

Цель практики: - формирование профессионального интереса чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;

- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины..

Учебная практика 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 реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО очной формы обучения.

По очной форме обучения в 4 семестре в обязательной части.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

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 из рыбы ,не рыбного 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.

Учебная практика 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 проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

УП.03.01 Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания

Объем практики: 36 часов

Цель практики: - формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии

- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;

- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины.

Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО очной формы обучения.

По очной форме обучения в 5 семестре в обязательной части.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

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, не рыбного 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.

Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

УП.04.01 Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания

Объем практики: 36 часов

Цель практики: - формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- безопасное использование производственного инвентаря, технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков массового изготовления;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления холодных и горячих десертов, напитков массового изготовления;

- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации холодных и горячих десертов, напитков массового изготовления;

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины

.

Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО очной формы обучения.

По очной форме обучения в 7 семестре в обязательной части.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

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.

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.

Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

УП.05.01 Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания

Объем практики: 72 часа

Цель практики: - формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления;

- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий массового изготовления

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины.

Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО очной формы обучения.

По очной форме обучения в 6 семестре в обязательной части.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ПК 5.2. – Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. сложного ассортимента.

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 5.6. – Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 5.5 – Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Учебная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

УП.07.01 Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)

Объем практики: 108 часов

Цель практики: - формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины.

В результате прохождения учебной практики, реализуемой в рамках модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

(16675 Повар, 12901 Кондитер).

Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер) реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО очной формы обучения.

По очной форме обучения в 6 семестре в обязательной части.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ОК 01. – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным кон текстам.

ОК 02. – Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. – Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 07. – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. – Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ПК 7.1. – Организация работы по профессии повар

ПК 7.2. – Организация работы по профессии кондитер

Учебная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер) проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

Производственная практика

ПП.01.01 Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Объем практики: 72 часа

Цель практики: - формирование профессионального интереса чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования, средств малой механизации, используемых в процессе организации и ведении процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;

- приобретение профессиональных умений, навыков и первоначального опыта приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;

- обеспечение безопасности в процессе приготовления, хранения и реализации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок массового изготовления;

- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины..

Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления и

подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО очной формы обучения.

По очной форме обучения в 3 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

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, непрерывного 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, видов и форм обслуживания.

Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

ПП.02.01 Производственная практика 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

Объем практики: 144 часа

Цель практики: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

Производственная практика 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 реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО очной формы обучения.

По очной форме обучения в 4 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

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 из рыбы ,не рыбного 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.

Производственная практика 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 проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

ПП.03.01 Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания

Объем практики: 108 часов

Цель практики: - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции .

Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО очной формы обучения.

По очной форме обучения в 5 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

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, не рыбного 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.

Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

ПП.04.01 Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания

Объем практики: 72 часа

Цель практики: ˜ разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

˜ обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

˜ оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

˜ организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

˜ применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

˜ соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

˜ порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой .

Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО очной формы обучения.

По очной форме обучения в 7 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

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.

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.

Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

ПП.05.01 Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания

Объем практики: 108 часов

Цель практики: − разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

− обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

− оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

− организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

− соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

− проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

− хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

.

Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО очной формы обучения.

По очной форме обучения в 6 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ПК 5.2. – Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. сложного ассортимента.

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 5.6. – Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 5.5 – Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Производственная практика Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

ПП.06.01 Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Объем практики: 108 часов

Цель практики: -контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

-определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

-организовывать рабочие места различных зон кухни;

-оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

-взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

-разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

-составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

-планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

-составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

-обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

-управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

-предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

-рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

-вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

-организовывать документооборот.

Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО очной формы обучения.

По очной форме обучения в 8 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

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. – Организовать 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.

Производственная практика Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

ПП.07.01 Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер)

Объем практики: 180 часов

Цель практики: ˜ прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

˜ оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

˜ разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий;

˜ проводить обучение помощника повара на рабочем месте;

˜ проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

˜ составлять калькуляцию на блюда, напитки и кулинарные изделия;

˜ готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, рецептам;

˜ комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;

˜ использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур;

˜ использовать кухонных роботов при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

˜ готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с элементами шоу

˜ производить оценку качества на промежуточных этапах приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

˜ оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий;

˜ выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;

˜ соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;

˜ применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;

˜ замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;

˜ соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;

˜ процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

˜ порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;

˜ реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;

˜ безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной;

˜ аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции продукции;

˜ производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и

безналичной оплаты;

эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос;

.

Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер) реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО очной формы обучения.

По очной форме обучения в 7 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ОК 01. – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным кон текстам.

ОК 02. – Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. – Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное 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 07. – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. – Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ПК 7.1. – Организация работы по профессии повар

ПК 7.2. – Организация работы по профессии кондитер

Производственная практика ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар,12901 Кондитер) проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

ППс Производственная практика (по профилю специальности)

Объем практики: 144 часа

Цель практики: организовывать технологический процесс производства сложной кулинарной продукции для различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

планировать производственную программу производства;

рассчитывать потребность в сырье и полуфабрикатов;

оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами готовой кулинарной продукции;

составлять меню различных видов, презентовать его;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

организовывать работу коллектива исполнителей;

оценивать качество выполняемых работ;

оформлять производственную нормативно-технологическую и отчетную документацию.

.

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в обязательной части образовательной программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО очной формы обучения.

По очной форме обучения в 8 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ОК 01. – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным кон текстам.

ОК 02. – Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. – Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личное 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, применять стандарты антикоррупционного поведения

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.

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, непрерывного 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, 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 из рыбы ,не рыбного 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.

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, не рыбного 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.

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.

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.

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. сложного ассортимента.

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, 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.

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. – Организовать 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.

ПК 7.1. – Организация работы по профессии повар

ПК 7.2. – Организация работы по профессии кондитер

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на базе профильных организаций и/или на базе организации.

5.6. Оценочные средства

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО разработаны фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств состоят из трех частей:

- оценочные средства промежуточной аттестации;
- оценочные средства практики;
- оценочные материалы для государственной итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов освоения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, предусмотренных образовательной программой. Промежуточная аттестация может завершать как изучение всего объема учебного предмета, курса, отдельной дисциплины (модуля) и практики, так и их частей.

Проведение текущего контроля успеваемости направлено на обеспечение выстраивания образовательного процесса максимально эффективным образом для достижения результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик.

Текущий контроль и промежуточная аттестации служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Фонд оценочных средств является частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО, позволяет оценить достижение запланированных результатов обучения, способствует реализации гарантии качества образования.

ФОС является сводным документом, в котором представлены единообразно разноуровневые, компетентностно-ориентированные оценочные средства по дисциплинам (модулям), практикам ОП, позволяющим показать взаимосвязь планируемых (требуемых) результатов образования, формируемых компетенций и результатов обучения на этапах реализации ОП.

Фонды оценочных средств включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; банки тестовых заданий и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых проектов/работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Успешность выполнения заданий текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) / практике из фонда оценочных материалов обеспечивается единообразием их структуры, которая включает в себя:

- проверяемые компетенции;
- цель выполнения задания (четкая формулировка задания должна способствовать пониманию обучающимся необходимости выполнения задания для формирования компетенций);
- описание задания (объяснение сути выполняемого задания, его характеристика, «пошаговая» инструкция выполнения учебных действий для достижения результата, степень подробности этой инструкции зависит от сформированности учебных умений и навыков студентов);
- источники и литература, необходимые для выполнения задания (некоторые задания требуют специальных указаний и на литературу и источники);
- критерии оценивания качества и уровня выполнения задания и шкалу оценки.

Запланированные результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике

соотнесены с установленными в ОП компетенциями.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных ОП.

5.7. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация (далее - «ГИА») осуществляется после освоения обучающимися в полном объеме учебного плана по основной образовательной программе.

Цель государственной итоговой аттестации заключается в установлении соответствия уровня профессиональной подготовленности выпускника к решению профессиональных задач, а также требованиям к результатам освоения программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, установленным ФГОС СПО и разработанной на его основе основной образовательной программы.

Выпускник по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО, подтвердивший в рамках государственной итоговой аттестации необходимый уровень сформированности соответствующих компетенций, необходимых для решения профессиональных задач, завершает обучение по указанной программе уровня образования с получением диплома СПО.

5.8. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО - это нормативный документ, регламентированный Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г., ФЗ-273 (ст..2,12.1,30), который содержит характеристику основных положений воспитательной работы направленной на формирование универсальных компетенций выпускника; информацию об основных мероприятиях, направленных на развитие личности выпускника, создание условий для профессионализации и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

В рабочей программе воспитания отражены:

- основные задачи и целевые показатели воспитательной работы;
- основные направления воспитательной работы вуза и годовой круг событий и творческих дел;

В рабочей программе воспитания дается характеристика условий, созданных для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных качеств обучающихся.

Рабочая программа воспитания является компонентом образовательной программы 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО.

5.9 Календарный план воспитательной работы

В календарном плане воспитательной работы указана последовательность реализации воспитательных целей и задач ОП по годам, включая участие студентов в мероприятиях деятельности общественных организаций вуза, волонтерском движении и других социально-значимых направлениях воспитательной работы.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Ресурсное обеспечение программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО формируется на основе требований к условиям реализации ОП, определяемых ФГОС СПО.

6.1. Кадровое обеспечение образовательной программы

Реализация образовательной программы по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО 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 и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках

и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности , не реже одного раза в три 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 трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности , в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

6.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Филиал располагает соответствующей материально-технической базой. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Перечень специальных помещений

Название кабинета	Оснащение
Безопасности жизнедеятельности	Безопасности жизнедеятельности (посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья), рабочее место преподавателя, доска маркерная, компьютер преподавателя (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации), мультимедиапроектор, индивидуальные средства защиты (респираторы, противогазы), общевойсковой защитный комплект, войсковые индивидуальные аптечки, сумки и комплекты медицинского имущества для оказания первой медицинской, доврачебной помощи (сумка СМС), макет автомата Калашникова, макеты мин и гранат, тренажер сердечно-легочной и мозговой реанимации, пружинно-механический с индикацией правильности выполнения действий и тестовыми режимами «манекен», видеотека мультимедийных учебных программ (мультимедийные обучающие программы и электронные учебники по основным разделам БЖ, видеофильмы по разделам курса БЖ, презентации по темам безопасности жизнедеятельности), нормативно-правовые документы, наборы плакатов по темам учебных дисциплин
Спортивный зал Открытая спортивна я площадка	шкафы для одежды, стулья/скамейки, спортивный инвентарь и оборудование, рабочее место преподавателя, компьютер с программным обеспечением для преподавателя спортивные уличные тренажёры, полоса препятствий
Актовый зал	комплект мебели, мультимедиа оборудование

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	комплект библиотечной мебели, компьютеры (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации), МФУ, библиотечный фонд
Кабинет «Самостоятельной и воспитательной работы»	комплект учебной мебели, компьютеры (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации), МФУ, мультимедиа оборудование посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья); рабочее место преподавателя, доска маркерная, компьютер преподавателя (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации), компьютер обучающегося (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации) мультимедиапроектор, презентации по темам учебных дисциплин
Социально-экономических, математических и естественнонаучных дисциплин	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья); рабочее место преподавателя, доска маркерная, компьютер преподавателя (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации), компьютер обучающегося (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации) мультимедиапроектор, презентации по темам учебных дисциплин
Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей	посадочные места по количеству обучающихся (столы, стулья); рабочее место преподавателя, доска маркерная, компьютер преподавателя (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации), компьютер обучающегося (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации) мультимедиапроектор, презентации по темам учебных дисциплин
«Поварское дело»	Шкаф шоковой заморозки, микроволновая печь, фритюрница, слайсер, мясорубка, блендер стационарный, соковыжималка, настольная вакуумно-упаковочная машина, кофемолка, дегидратор, кутер с подогревом (термомиксер), погружной термостат, коптильный пистолет, термометр инфракрасный, стол производственный, гастроемкость из нержавеющей стали, часы настенные (электронные), ковёр диэлектрический, пароконвектомат, стол-подставка под пароконвектомат, весы для молекулярной кухни, весы настольные электронные (профессиональные), плита индукционная, подставка под индукционную плиту, планетарный миксер, шкаф холодильный, блендер ручной погружной (блендер+насадка измельчитель+насадка венчик + измельчитель с нижним ножом(чаша) +стакан), стол производственный, стеллаж 4-х уровневый, мойка односекционная со столешницей, смеситель холодной и горячей воды, набор разделочных досок, пластиковые, подставка для раделочных досок металлическая, горелка (карамелизатор) + баллон с газом, Кремер-Сифон для сливок 0,25л, ручная машинка для приготовления пасты и равиоли, термометр инфракрасный (пирометр), термометр (шуп), гастроемкость из нержавеющей стали, крышка к гастроемкости из нержавеющей стали, набор кастрюль с крышками из нержавеющей стали для индукционных плит, без пластиковых и силиконовых вставок, сотейник для индукционных плит, сковорода для индукционных

	плит (с антипригарным покрытием), гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием), шенуа (возможен вариант с сеткой), сито для протирания, сито (для муки), ложка для мороженного, шпатель кондитерский, венчик, шумовка, молоток металический для отбивания мяса, терка 4-х сторонняя, половник, ложки столовые, набор кухонный ножей (поварская тройка), овощечистка, лопатка -палетка изогнутая, щипцы универсальные, набор кондитерских насадок, набор кондитерских форм (квадрат), форма для выпечки тартов круг, форма для выпечки тартов овал, набор кондитерских форм (круг), миски нержавеющая сталь, набор пинцетов для оформления блюд, ножницы для рыбы, птицы, тарелка круглая белая плоская, тарелка глубокая белая, соусник, пластиковая урна для мусора, скребок для теста, диспенсер (пластиковая бутылка с носиком для соуса), миска пластик, мерный стакан, лопатки силиконовые, лопатка деревянная, кисточка силиконовая, скалка, силиконовый коврик, силиконовый коврик перфорированный, силиконовая форма "кнели", силиконовая форма полусфера средняя, силиконовая форма полусфера большая, силиконовая форма для десертов или муссовых пирожных из серии объемных 3D форм, прихватка - варежка термостойкая силиконовая, жироуловитель
«Хлебопечение»	Шкаф шоковой заморозки, машина для раскатки теста, стол производственный вспомогательный, ледогенератор, печь конвекционная с функцией пароувлажнения, печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара, противень, стол производственный разделочный, стол производственный вспомогательный, весы для простого взвешивания, плита индукционная, планетарный миксер, тестомес, холодильный шкаф, стол с моечной ванной, смеситель для холодной и горячей воды, тележка-шпилька сварная, нерж, презентационный стол, стеллаж сплошной разборный, пластиковые контейнеры для теста, контейнер пищевой пластиковый для хранения продуктов с одноцветной крышкой, контейнер для сыпучих продуктов с крышкой на колесах, миска глубокая из нержавеющей стали, мусорный бак с педалью, ножи поварская тройка, поднос столовый, доски разделочные пластиковые 6 шт., подставка для досок, пластмассовый скребок, рукавица для пекарей с длинной манжетой, сотейник с крышкой, ложки столовые, совки для сыпучих продуктов, сковорода для индукционной плиты с толстым дном, тёрка четырёхгранная, контейнер с крышкой, лопатки силиконовые, сито металлическое, ножницы, скалка, кисти пекарские из натуральной щетины, венчик, кружка мерная, лопата посадочная для подовой печи, формы для выпечки бриошей.
«Кондитерское дело»	Стол производственный, печь конвекционная, подставка под конвекционную печь, весы настольные электронные, микровесы, плита индукционная, противень для конвекционной печи, противень для конвекционной печи перфорированный, планетарный настольный миксер, микроволновая печь, холодильный шкаф, стеллаж, тележка-шпилька, противень для тележки шпильки, стол с моечной ванной, доска для темперирования, смеситель холодной и горячей воды, тарелка для подачи десерта, блюдо для подачи изделий на дегустацию, поднос пластик, куттер, блендер, сотейник 4 л для индукционной плиты, сотейник 2 л для индукционной плиты, сотейник 1,5 л для индукционной плиты, сотейник 1 л для индукционной плиты, сковорода для индукционной плиты, решётка для глазировки, доска разделочная, подставка металлическая под

	разделочных досок, сито большое, сито среднее, сито малое, венчик большой, венчик малый, стакан мерный 1 л, стакан мерный 2 л, карамелизатор (в комплекте с баллоном), перчатки силиконовые термостойкие, миска пластиковая 1 л, миска пластиковая 2 л, миска пластиковая 3 л, миска из нержавеющей стали 3 л, миска из нержавеющей стали 1 л, миска из нержавеющей стали 0,5 л, пирометр лазерный, корзина для мусора, палетта кондитерская прямая, палетта кондитерская угловая, набор кондитерских насадок, набор ножей 3 шт, ножницы, набор инструментов для моделирования, скалка кондитерская для моделирования, коврик силиконовый гладкий, коврик силиконовый перфорированный, скалка деревянная, лопатка деревянная, лопатка силиконовая, кисть кондитерская, кольцо кондитерское, рама кондитерская квадратная, дисковый роликовый нож, кольцо перфорированное, набор пинцетов, терка для цедры.

Оснащение баз практик

Реализация ОП предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная и производственная практики реализуется в ведущих предприятиях региона. В данных предприятиях имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест учебной и производственной практик соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами

6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательной программы

ОП обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям), видам практики, видам государственной итоговой аттестации.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчёта времени, затрачиваемого на её выполнение, и отражается в рабочих программах учебных дисциплин, модулей и методических рекомендациях

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам (модулям) всех циклов, практикам Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Филиал обеспечивает каждому обучающемуся доступ электронно-библиотечным системам и электронным базам данных (на основе договоров с правообладателями).

Сведения о наличии электронно-библиотечных систем представлены на сайте филиала в разделе Филиал -> Библиотека -> Электронно-библиотечные системы

Филиал обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

6.4. Финансовые условиях реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации ОП в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего

профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговые значения и величина составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевые корректирующие коэффициенты и порядок их применения, утверждаемые Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

6.5. Характеристики социокультурной среды филиала, обеспечивающий развитие социально-личностных компетенций выпускников

В филиале сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ОП по специальности.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в примерную основную образовательную программу примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

Основные направления воспитательной работы:

- Воспитание профессионального самосознания студентов, развитие компетентности.
- Духовно-нравственное воспитание
- Патриотическое воспитание
- Формирование здорового образа жизни
- Эстетическое воспитание
- Адаптация студентов-первокурсников
- Развитие студенческого самоуправления.

6.6. Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Система оценки качества реализации программы строится на принципах прозрачности, системности и вовлеченности ключевых участников образовательных отношений. Механизм объединяет внутренние процедуры с внешними независимыми экспертизами, что обеспечивает подготовку специалистов, соответствующих запросам регионального рынка труда и стандартам Президентской академии.

1. Внутренняя оценка качества и совершенствование программы

Внутренняя система направлена на непрерывное улучшение содержания подготовки. Ключевую роль играет взаимодействие с профильными организациями и педагогическим сообществом:

•Мониторинг работодателей: Регулярное привлечение представителей органов государственной власти, муниципалитетов и бизнес-сообщества (партнеров Академии) к рецензированию рабочих программ, участию в промежуточной аттестации и руководству курсовыми проектами.

•Педагогический консилиум: Обсуждение результатов текущей успеваемости и освоения компетенций на заседаниях предметно-цикловых комиссий с участием методической службы филиала.

•Обратная связь: Ежегодное анкетирование студентов и выпускников с целью оценки удовлетворенности качеством преподавания и инфраструктурой, с последующей коррекцией образовательного процесса.

•Демонстрационный экзамен: Проведение экзаменов с приглашением независимых

экспертов от работодателей для объективной оценки практических навыков.

•В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе проводятся:

- оценка образовательной среды,
- методических материалов,
- кадрового обеспечения,
- контроль и оценка качества промежуточных и итоговых результатов освоения обучающимися образовательной программы,
- анкетирование обучающихся для получения обратной связи об уровне удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик, а также работы преподавателей,
- анкетирование педагогических работников об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы,
- оценка уровня удовлетворенности работодателей и (или) их объединений, а также иных физических и (или) юридических лиц качеством образования и компетенциями выпускников.

Результаты анкетирования публикуются на официальном сайте Филиала в рамках ежегодного отчета о самообследовании образовательной организации.

2. Внешняя оценка качества и признание программы

Внешняя оценка осуществляется на добровольной основе и служит инструментом подтверждения конкурентоспособности выпускников Колледжа.

•Федеральный интернет-экзамен в сфере профессионального образования (ФЭПО): Ежегодное участие студентов в независимом компьютерном тестировании, позволяющем оценить уровень освоения дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС, провести сравнительный анализ результатов с другими образовательными организациями и получить сертификаты качества, учитываемые при прохождении процедур оценки качества подготовки . Результаты ФЭПО используются для самообследования и корректировки образовательного процесса.

•Профессионально-общественная аккредитация: Проведение экспертизы объединениями работодателей и уполномоченными организациями. Цель процедуры — официальное признание того, что качество и уровень подготовки выпускников Колледжа в полной мере отвечают требованиям профессиональных стандартов и актуальным запросам рынка труда Калининградской области к специалистам соответствующего профиля (в сфере экономики, управления и права). Результаты ФЭПО учитываются при прохождении данной процедуры.

•Участие в конкурсах и олимпиадах: Вовлечение обучающихся в чемпионатное движение (в т.ч. «Профессионалы») для независимой оценки компетенций экспертами из реального сектора экономики.

•Синергия с вузом: Использование ресурсов Высшей школы (преподавателей, лабораторий) для проведения независимого среза знаний в рамках преемственности программ СПО и ВО.

Образовательная программа по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО имеет бессрочную государственную аккредитацию (Приказ Рособрнадзора от 15.05.2018 № 641).

6.7. Условия освоения образовательной программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами

Настоящая образовательная программа ОП является адаптированной для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – «обучающиеся с ОВЗ»). Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с учебными планами, графиками учебного процесса, расписанием занятий с учетом психофизического развития, индивидуальных возможностей, состояния здоровья, обучающихся с ОВЗ и Индивидуальной программой реабилитации инвалидов.

Сопровождение образовательного процесса для обучающихся из числа с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Положением об обеспечении доступности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в РАНХиГС и

является одной из составляющих комплекса специальных условий для обучения с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и осуществляется в соответствии с рекомендациями службы медико-социальной экспертизы и (или) психолого-медико-педагогической комиссии.

Выделяются следующие виды сопровождения обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- организационно-педагогическое;
- психолого-педагогическое;
- медико-оздоровительное;
- социальное.

Лицо с ограниченными возможностями здоровья при поступлении на ППССЗ должно предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по специальности, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается особый порядок освоения учебной дисциплины «Физическая культура» на основании соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры. При проведении занятий преподаватели руководствуются Положением о порядке проведения в Западном филиале РАНХиГС занятий по физической культуре при различных формах обучения, а также при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья.

При определении мест практики для студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями проведение текущей и промежуточной аттестации может учитывать индивидуальные психофизические особенности (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

При проведении аттестации, в том числе государственной итоговой аттестации лиц с ограниченными возможностями здоровья в аудитории могут присутствовать ассистенты, оказывающие указанным обучающимся, необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных возможностей, помогающие им занять рабочее место, передвигаться, прочитать задание.

В филиале для лиц с ограниченными возможностями здоровья оборудовано санитарно-гигиеническое помещение.

РАЗДЕЛ 7 ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ ПРОЦЕДУР ПО ПРОГРАММЕ

Государственная итоговая аттестация - является обязательной для образовательных организаций СПО.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Порядок проведения ГИА разработан на основании приказов Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021 года №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 22.05.2026 г. №351 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021г. №

800» и доводятся до сведения студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

ГИА проводится в форме:

- Демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится с использованием контрольных измерительных материалов, представляющих собой комплексы заданий стандартизированной формы и критериев их оценивания.

КИМ сопровождаются спецификацией КИМ, размещаемой в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее - оператор), ежегодно до 1 сентября, предшествующего году их использования.

КИМ демонстрационного экзамена — это контрольные измерительные материалы. Они представляют собой пакет документов, который включает практические задания, точные условия их выполнения, требования к оборудованию и критерии, по которым независимые эксперты оценивают навыки выпускника.

КИМ состоит из:

- Спецификации: описание экзамена, его целей, времени и структуры;
- Практического задания: реальная или смоделированная производственная задача для студента;
- Плана и правил: список нужных инструментов, сырья и приборов;
- Критерий оценки: схемы и таблицы для начисления баллов экспертами.

КИМ публикуются на официальном сайте оператора демонстрационного экзамена https://de.firpo.ru/om/ .

Оператор обеспечивает методическое сопровождение организации и проведения демонстрационного экзамена, включая формирование единого графика проведения демонстрационного экзамена оператором, в том числе с использованием информационных систем, а также обобщение и анализ результатов демонстрационного экзамена в Российской Федерации.

Для государственной итоговой аттестации по специальности в филиале разработана программа государственной итоговой аттестации, которая включает:

- описание структуры демонстрационного экзамена;
- описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации,
- КИМ, критерии оценки.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации по специальности.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ				
№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения	Согласовано: наименование организации-работодателя, должность, ФИО, печать
1				
2				
3				