



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Самарской области
«Тольяттинский политехнический колледж»
(ГБПОУ СО «ТПК»)

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ программа подготовки специалистов среднего звена по специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Тольятти, 2021

ОДОБРЕНА
Протокол УПО №9
От 11.05.2021 № 1
Методист УПО №1

Ю.Е. Пугачева
12.05.2021 г.

Основная образовательная программа, программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 г. №1565.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

Программа подготовки специалистов среднего звена прошла согласование с работодателями в лице _____.

Организация-разработчик: ГБПОУ СО «ТПК»

Разработчики:

Гришина С.А., зам. директора по УР
Пугачева Ю.Е., методист
Абдрахманова Г.Д., преподаватель
Ананьева Е.В., преподаватель
Бунас Н.С., преподаватель
Гаврилова М. И., преподаватель
Захарова С. В., преподаватель
Захарова С.С., преподаватель
Исаева О.Г., преподаватель
Масюк Л.Н., преподаватель
Краснов И.Г., преподаватель, руководитель допризывной подготовки
Петрутик Л.С., преподаватель
Правдина Н.В., преподаватель
Расщепкина С.Б., преподаватель
Романова М.В., преподаватель
Талабаева О.В., преподаватель

Структура программы подготовки специалистов среднего звена

- 1 Общие положения
 - 1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена
 - 1.2 Нормативный срок освоения программы
 - 1.3 Квалификационная характеристика выпускника
 - 1.4 Термины, определения и используемые сокращения
- 2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена
 - 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2 Виды деятельности и компетенции
 - 2.3 Соотношение требований ФГОС СПО к сформированности общих компетенций и требований ФГОС СОО к сформированности личностных и метапредметных образовательных результатов
 - 2.4 Специальные требования
 - 2.4.1 Формирование вариативной части ППССЗ
 - 2.4.2 Реализация профессионального модуля по освоению рабочей профессии
- 3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1 Учебный план очной формы обучения
 - 3.2 Календарный учебный график
 - 3.3 Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей и практик
 - 3.4 Календарно-тематические планы дисциплин, профессиональных модулей/междисциплинарных курсов
 - 3.5 Учебно-методическая документация, обеспечивающая реализацию рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей
 - 3.6 Учебно-методическая документация, обеспечивающая реализацию практической подготовки
 - 3.7 Фонд оценочных средств промежуточной аттестации
 - 3.8 Рабочая программа воспитания (включая календарно-тематический план)
- 4 Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена
- 5 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
- 6 Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена
 - 6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 6.2 Государственная итоговая аттестация

1 Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в ред. 26.05.2021г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016г. № 1565;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 (ред. от 11.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 июня 2012 г., № 24480);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями и дополнениями от 22.01.2014 г. (далее – Порядок), в ред. от 28 августа 2020 г.;
- Приказ Минобрнауки России N 885, Минпросвещения России N 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 N 59778);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306), в ред. от 21.05.2020;
- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 ноября 2013 г., регистрационный № 30507), в ред. от 7 августа 2019 г.;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779), в ред. от 09.03.2017г.;
- Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г., регистрационный N 30861) в ред. от 20 января 2021 г.;
- Письмо Минобрнауки России от 22 апреля 2015 г. № 06-443 «О направлении Методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования»), утверждено Минобрнауки России 20 апреля 2015 г., № 06-830вн).
- Письма Минобрнауки РФ от 20.02.2017г. № 06-156 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования» (далее – Разъяснения);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных

государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (далее – Рекомендации);

- Приказ Министерства образования и науки Самарской области «Об утверждении Положения о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения» от 16.07.2014 №229-од

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 26 августа 2010г. №761н Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел Квалификационные характеристики должностей работников образования», в ред.от 31 мая 2011г.;

- Распоряжение Министерства образования и науки Самарской области от 18.02.2021 г № 164-р Об утверждении региональных методических рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования;

- Письмо Министерства образования и науки Самарской области от 15.06.2018 №16/1846 «Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, с уточнениями от 25.05.2017г. Протокол №4 Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО»

- Письмо Министерства образования и науки России 03.08.2015 №08-1189 «О направлении информации (вместе с методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов);

- Письмо Министерства образования и науки Самарской области от 30.08.2019 №16/2806 О включении учебного элемента «Принципы и практики бережливого производства»;

- Распоряжение Министерства Просвещения РФ от 01.04.2019 № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о поведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена»;

- Распоряжение Правительства РФ от 25.09.2017 №2039-р Об утверждении Стратегии повышения финансовой грамотности в Российской Федерации (вместе с Методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ и Банка России «По включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования»

- Распоряжение Правительства Самарской области от 23.04.2021 № 156-р "Об утверждении региональной программы (стратегического плана деятельности) "Повышение финансовой грамотности населения Самарской области на 2020 – 2023 годы"

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

- Примерная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», разработана Федеральным учебно-

методическим объединением СПО по укрупненной группе специальностей УГС 43.00.00 Сервиз и туризм;

- Устав ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж», утвержденный приказом Министерства образования и науки Самарской области от 20. 04. 2015г. № 128-ОД;
- Локальные акты ГБПОУ СО «ТПК»:
- П 02-02 Положение о режиме занятий обучающихся, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02.1-01 Положение об учебных расписаниях, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02.5-02 Положение о программе подготовки специалистов среднего звена по специальности, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02.5-03 Положение об учебно-методическом комплексе дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02.5-04 Положение о порядке формирования и ведения портфолио обучающихся, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02.5-05 Положение об апелляционной комиссии по промежуточной аттестации по профессиональным модулям в ГБПОУ СО «ТПК», утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02.5-06 Положение о проведении аттестации педагогических работников с целью подтверждения соответствия занимаемой должности, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02.5-07 Положение о порядке участия обучающихся в формировании содержания своего профессионального образования, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02.5-08 Положение об обучении по индивидуальному учебному плану и об ускоренном обучении, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02.5-09 Положение об организации и проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02.5-10 Положение о рабочих группах по формированию и реализации основных профессиональных образовательных программ (ОПОП) специальностей колледжа, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02.5-12 Положение о формировании фонда оценочных средств, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02.5-13 Положение об организации выполнения и защиты курсовых работ (проектов) по дисциплинам и профессиональным модулям, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02.05-14 Положение об индивидуальном проекте обучающегося, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02.5-16 Положение об условиях обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г.
- П 02-01 Положение о режиме занятий обучающихся, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02-10 Положение о тарифно-квалификационной комиссии, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02-11 Положение об учебных кабинетах, лабораториях и мастерских, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02-20 Положение об организации самостоятельной работе студентов колледжа, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02-22 Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования выпускников ГБПОУ СО «ТПК», утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г
- П 02-23 Положение о работе апелляционной комиссии при проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего

профессионального образования выпускников ГБПОУ СО «ТПК», утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г

– П 02-24 Положение о выпускной квалификационной работе по образовательным программам среднего профессионального образования ГБПОУ СО «ТПК», утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г

– П 02-25 Положение о выпускной квалификационной работе по программам подготовки квалификационных рабочих, служащих в виде демонстрационного экзамена выпускников ГБПОУ СО «ТПК», утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г

– П 02-26 Положение о порядке применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утверждено приказом директора № 01-09/208/3 от 10.09.2019г

- П 03-01 Положение о практической подготовке студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена и квалифицированных рабочих служащих, в ГБПОУ СО «ТПК», утверждено приказом директора от 11.01.2021г

– Программа воспитания и социализации, утверждена приказом и.о.директора ГБПОУ СО «ТПК» № 01-09/207/1 от 04.09.2020г

– ПР 07 Правила внутреннего распорядка обучающихся ГБПОУ СО «ТПК» утверждены приказом директора «ГБПОУ СО «ТПК» № 01-09/215/1 от 18.09.2019г.

– П.05-09 Положение об академических правах и мерах социальной поддержки, предоставляемых обучающимся, утверждено приказом директора «ГБПОУ СО «ТПК» №01-09/207/2 от 10.09.2019г.

– ПТ 02 Положение Антикоррупционная политика, утверждено приказом директора «ГБПОУ СО «ТПК» №01-09/199/1 от 31.08.2018 г.

– Положение об условиях обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, утверждено приказом директора «ГБПОУ СО «ТПК» №01-09/220/1 от 31.09.2018г.

– ПСП 05.2-01 Положение об общежитии ТПК, утверждено приказом директора «ГБПОУ СО «ТПК» №01-09/135/1 от 19.04.2017г.

– ПСП 02.4-01 Положение о библиотеке, утверждено приказом директора «ГБПОУ СО «ТПК» №01-09/218/1 от 10.09.2019г.

– П 05-10 Положение об охране здоровья обучающихся утверждено приказом директора «ГБПОУ СО «ТПК» № 01-09/208/2 от 10.09.2019г.

1.2 Нормативный срок освоения программы

Нормативные сроки освоения ППССЗ СПО базовой подготовки по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

1.3 Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами 33.011 Повар, 33.010 Кондитер и 33.014 Пекарь по производству блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания.

Квалификация базовой подготовки – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

1.4 Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть программы подготовки специалистов среднего звена, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент

содержания программы подготовки специалистов среднего звена.

Результаты подготовки – приобретенные компетенции и умения, приобретенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

Диплом о среднем профессиональном образовании – документ об образовании и о квалификации, выдаваемый по итогам освоения образовательной программы среднего профессионального образования при успешном прохождении обучающимся государственной итоговой аттестации.

Паспорт компетенций (Скиллс паспорт) – электронный документ, формируемый по итогам демонстрационного экзамена, отражающий уровень выполнения задания по определенной компетенции.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

– процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2.2 Виды деятельности и компетенции

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям квалификаций п.1.11/1.12 ФГОС)

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей	специалист по поварскому и кондитерскому делу

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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 ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательные результаты

Код	Наименование
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 1.5	
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации

горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД.3 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ВД.4 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:**
- ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ВД.5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:**
- ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ВД.6 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ВД.7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)

ПК 7.1 Осуществлять первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов; подготовку пряных и зеленых овощей

ПК 7.2 Осуществлять обработку рыбы с костным скелетом; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ПК 7.3 Осуществлять механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них

ПК 7.4 Осуществлять приготовление бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов)

ПК 7.5 Осуществлять подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Осуществлять приготовление и оформление

- основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
- ПК 7.6 Осуществлять приготовление и оформление основных блюд из рыбы, мясных субпродуктов, домашней птицы, яиц, творога.
- ПК 7.7 Осуществлять приготовление и оформление основных холодных закусок и холодных блюд массового спроса, основных горячих закусок
- ПК 7.8 Осуществлять приготовление и оформление основных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
- ПК 7.9 Осуществлять приготовление и оформление основных мучных блюд, мучных изделий
- ПК 7.10 Осуществлять приготовление и оформление основных кондитерских изделий

Общие компетенции выпускника:

- | Код | Наименование |
|------------|--|
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 03. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 04. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 05. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 06. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 07. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

2.3 Соотношение требований ФГОС СПО к сформированности общих компетенций и требований ФГОС СОО к сформированности личностных и метапредметных образовательных результатов

Общие компетенции в составе ФГОС СПО четвертого поколения	Требования к личностным и метапредметным образовательным результатам ФГОС СОО ¹
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	8.1. умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	8.4 готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, включая умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	7.9 готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности; 7.13 осознанный выбор будущей профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем 8.1 умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; 8.4 умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников 8.7 умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; 8.9 владение навыками познавательной рефлексии как осознания совершаемых действий и мыслительных процессов, их результатов и оснований, границ своего знания и незнания, новых познавательных задач и средств их достижения
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	8.2 умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты;
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	8.8 владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства

¹ Согласно нумерации в структуре ФГОС, номера требований к личностным образовательным результатам начинаются с цифры 7, к метапредметным – с цифры 8.

Общие компетенции в составе ФГОС СПО четвертого поколения	Требования к личностным и метапредметным образовательным результатам ФГОС СОО ¹
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	7.1 российскую гражданскую идентичность, патриотизм, уважение к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, прошлое и настоящее многонационального народа России, уважение государственных символов (герб, флаг, гимн); 7.2 гражданскую позицию как активного и ответственного члена российского общества, осознающего свои конституционные права и обязанности, уважающего закон и правопорядок, обладающего чувством собственного достоинства, осознанно принимающего традиционные национальные и общечеловеческие гуманистические и демократические ценности; 7.3 готовность к служению Отечеству, его защите; 7.5 сформированность основ саморазвития и самовоспитания в соответствии с общечеловеческими ценностями и идеалами гражданского общества... 7.8 нравственное сознание и поведение на основе усвоения общечеловеческих ценностей
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	7.14 сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; приобретение опыта эколого-направленной деятельности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	7.11 принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью...
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	8.5 умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-

2.4 Специальные требования

2.4.1 Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть даёт возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Вариативная часть согласно ФГОС составляет 1296 часов.

Все часы распределены следующим образом:

- на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и запросов регионального рынка труда;
- на введение новых дисциплин в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, потребностями работодателей и регионального рынка труда.

Распределение вариативной части ППССЗ по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов		Распределение вариативной части по циклам, часов		
		Всего	В том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (ПМ)
ОГСЭ.00	432	184	60	124
ЕН.00	180	-	-	-
ОП.00	612	250	122	128
ПМ.00	1728	862	592	270
Вариативная часть		1296	774	522

Распределение объема вариативной части циклов по введенным дисциплинам вариативной части и обоснование необходимости их введения, а также обоснование увеличения обязательной части ПМ (МДК):

Индексы циклов	Распределение вариативной части по циклам			Краткое обоснование распределения часов вариативной части
	Всего часов	В том числе		
		На углубление	На освоение дополнительных компетенций	
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	184	60	124	
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	34	34	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплине
ОГСЭ.04 Физическая культура	10	10	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплине
ОГСЭ.05 Психология общения	16	16	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплине
ОГСЭ.06 Общие компетенции профессионала	56	-	56	Введение дисциплин для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда, на основании Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (Письмо Министерства
ОГСЭ.07 Рынок труда и профессиональная карьера	32	-	32	

				образования и науки Самарской области от 15.06.2018 № 16/1846)
ОГСЭ.08 Социально значимая деятельность	36	-	36	В соответствии с требованиями приказа Минпросвещения России от 11.12.2020 г., № 712 о включении в образовательный процесс рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	250	122	128	
ОП.10 Основы предпринимательства	36	-	36	В соответствии со Стратегией повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 годы (распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р) и методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ и Банка России «По включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования» (результаты изучения дисциплин смотреть в рабочих программах).
ОП.11 Основы финансовой грамотности	36	-	36	
ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании	56	-	56	Введение дисциплин для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда, на основании Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (Письмо Министерства образования и науки Самарской области от 15.06.2018 № 16/1846)
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	40	40	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплинам
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	10	10	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплинам
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	18	18	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплинам
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4	4	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплинам
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	4	4	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения

				умений и знаний по дисциплинам
ОП.08 Охрана труда	4	4	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплинам
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	42	42	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплинам
ПМ.00 Профессиональный цикл	862	592	270	
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	158	158	-	<p>Согласно концепции региональной составляющей ОПОП (ППССЗ):</p> <ul style="list-style-type: none"> - на увеличение объемов МДК по ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, - увеличение часов практической подготовки в рамках профессиональных модулей в целях углубления и закрепления навыков и практического опыта; - (Письмо МОиН СО от 30.08.2019 № 16/2806)
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	172	172	-	
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	134	134	-	
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	34	34	-	
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	94	94	-	
Экзамен по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	-	6	
Экзамен по модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	-	6	
				Введение часов для сдачи экзамена по модулю

Экзамен по модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	-	6	Введение часов для сдачи экзамена по модулю
Экзамен по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	-	6	Введение часов для сдачи экзамена по модулю
Экзамен по модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	-	6	Введение часов для сдачи экзамена по модулю
Экзамен по модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6	-	6	Введение часов для сдачи экзамена по модулю
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	228	-	228	Согласно концепции региональной составляющей ОПОП (ППССЗ): - на увеличение объемов МДК по ПМ.07, - увеличение часов практической подготовки в рамках профессиональных модулей в целях углубления и закрепления навыков и практического опыта; - (Письмо МОиН СО от 30.08.2019 № 16/2806)
Экзамен по модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	6	-	6	Введение часов для сдачи экзамена по модулю
Всего	1296	774	522	

2.4.2 Реализация профессионального модуля по освоению рабочей профессии

В качестве осваиваемой рабочей профессии выбрана профессия – Кондитер, в соответствии с требованиями регионального рынка труда и профессиональным стандартом 33.010 «Кондитер».

Рабочие программы профессиональных модулей по освоению рабочей профессии «Кондитер» составлены в соответствии с профессиональными стандартами, требованиями регионального рынка труда и в соответствии с оценочными регламентами WorldSkills Russia.

При освоении рабочей профессии «Кондитер» студенты получают практический опыт по производству кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1 Учебный план очной формы обучения

Учебный план очной формы разработан для обучающихся на базе основного общего

образования для очной формы обучения.

Учебный план включает:

- титульный лист;
- пояснительную записку;
- сводные данные по бюджету времени (в неделях);
- план учебного процесса;
- перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

3.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» включая теоретическое обучение, практическую подготовку, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

3.3 Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей и практик

Рабочие программы предметов общеобразовательного цикла (разработаны с учетом Примерных программ общеобразовательных дисциплин для специальностей среднего профессионального образования рекомендованы Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») протокол № 3 от 25 мая 2017 г)

- БД.01 Русский язык
- БД.02 Литература
- БД.03 Иностранный язык
- БД.04 Математика
- БД.05 История
- БД.06 Физическая культура
- БД.07 Основы безопасности жизнедеятельности
- БД.08 Астрономия
- ПД.01 Информатика
- ПД.02 Естествознание
- ПД.03 Родная литература
- ПОО.01 Основы права / Основы экономики

Рабочие программы дисциплин профессионального цикла (разработаны с учетом примерной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», разработанной Федеральным учебно-методическим объединением СПО по укрупненной группе специальностей УГС 43.00.00 Сервиз и туризм в 2017 году:

- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности
- ОГСЭ.04 Физическая культура
- ОГСЭ.05 Психология общения
- ОГСЭ. 06 Рынок труда и профессиональная карьера
- ОГСЭ. 07 Общие компетенции профессионала (по уровням)
- ОГСЭ. 08 Социально-значимая деятельность

Программы дисциплин естественнонаучного цикла

- ЕН.01 Химия
- ЕН.02 Экологические основы природопользования

Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

- ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

ОП.04 организация обслуживания

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Основы предпринимательства

ОП.11 Основы финансовой грамотности

ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании

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

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

Программа профессионального модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Программа профессионального модуля ПМ.06 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Рабочая программа практической подготовки (учебной и производственной практики)

3.4 Календарно-тематические планы дисциплин, профессиональных модулей

Комплект календарно-тематических планов находится в папке «Календарно-тематические планы специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

3.5 Учебно-методическая документация, обеспечивающая реализацию рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей

Комплект учебно-методической документации, обеспечивающая реализацию рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей находится в папках «Учебно-методический комплекс специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

3.6 Учебно-методическая документация, обеспечивающая реализацию практической подготовки

Комплект учебно-методической документации, обеспечивающей реализацию производственного обучения находится в папке «Методическое обеспечение практической подготовки и курсового/дипломного проектирования» специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

3.7 Фонд оценочных средств промежуточной аттестации

Комплект оценочных средств в соответствии с учебным планом находится в папке «Фонд оценочных средств 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Фонд оценочных средств (ФОС) по специальности формируется из КОС учебных дисциплин, МДК и профессиональных модулей в соответствии с учебным планом. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся

3.8 Рабочая программа воспитания (включая календарно-тематический план)

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе программы воспитания и календарно- тематического плана воспитательной работы

4 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Для реализации программы подготовки специалистов среднего звена в колледже оборудованы учебные кабинеты и лаборатории с оснащением техническими средствами обучения, методическими и дидактическими материалами, необходимым лицензионным программным обеспечением.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

№	Наименование
Кабинеты:	
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории	
1	химии
2	метрологии и стандартизации
3	микробиологии, санитарии и гигиены

	Учебный и кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс:	
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Залы:	
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал.

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе:

Microsoft Office

Графические редакторы

При использовании электронных материалов в обучении Тольяттинский политехнический колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Материально-техническая база Тольяттинского политехнического колледжа, обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий

Реализация образовательной программы предполагает обязательную практическую подготовку в виде учебных и производственных практик. Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практики.

Учебная практика реализуется в мастерских и лабораториях колледжа и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенциям «Пекарь/Кондитер».

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профессиональной деятельности обучающихся.

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

5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационном справочнике «Единый квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования», утвержденный приказом от 26.08.2010 г. № 761н (с изм. от 31.05.2011г.).

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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов

6 Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает, текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Целью текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации является оценка степени соответствия качества образования обучающихся требованиям ФГОС СПО.

- входной контроль (при необходимости) определяет способности обучающегося и его готовность к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме устного опроса и/или тестирования.

- текущий контроль осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий и/или в режиме тренировочного тестирования. Текущий контроль успеваемости обеспечивают оперативное управление образовательной деятельностью обучающихся, и своевременную ее корректировку.

- рубежный контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится на основании документированной процедуры ДП 02-08 «Планирование и проведение рубежного контроля».

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по каждой дисциплине и профессиональному модулю, разрабатывается согласно документированной процедуре ДП 02-05 «Организация и проведение промежуточной аттестации студентов колледжа» в форме зачетов или экзаменов и доводится до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, комплексного экзамена, зачёта, дифференцированного зачёта, (по учебным дисциплинам и МДК), экзамена по модулю (квалификационного), в том числе демонстрационного экзамена на предприятии согласно договорам об организации дуального обучения. Экзамен по модулю является итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности студента к выполнению видов деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» Федерального государственного образовательного стандарта по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности «освоен/ не освоен».

6.2 Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей, и включает подготовку, защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект) и государственный экзамен в форме демонстрационного экзамена по стандартам WSR. Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками. Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) может быть проведена на предприятии, на котором осуществлялось дуальное обучение и проводились экзамены по модулю, согласно договорам об организации дуального обучения. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, а также критерии оценки знаний, определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013г. № 968, (в редакции от 21.05.2020г) и Программой государственной итоговой аттестации выпускников колледжа по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям),

Программа государственной итоговой аттестации утверждается директором

Тольяттинского политехнического колледжа и доводится до сведения обучающихся не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации (согласно учебного плана).

Задания для государственного (в форме демонстрационного) экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

6.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по специальности. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и практической подготовки по каждому из видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственных и преддипломной практик.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными Тольяттинским политехническим колледжем в согласовании с работодателями.

Членами государственной экзаменационной комиссии, по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций, определяется интегральная оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена. Решение государственной экзаменационной комиссии принимается на закрытом заседании простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов голос председательствующего на заседании государственной экзаменационной комиссии является решающим.

Лицу, завершившему обучение по образовательной программе среднего профессионального образования и успешно прошедшему государственную итоговую аттестацию, на основании решения Государственной экзаменационной комиссии присваивается квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу и выдается диплом о среднем профессиональном образовании по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Лицам, прошедшим процедуру демонстрационного экзамена с применением оценочных материалов, разработанных союзом, выдается паспорт компетенций (Скиллс паспорт), подтверждающий полученный результат, выраженный в баллах.

Антикоррупционное воспитание и образование в содержании учебных дисциплин

(в соответствии с письмом Минобрнауки России от 03.05.2015 №08-1189 «О направлении информации (вместе с «Методическими рекомендациями по воспитанию антикоррупционного мировоззрения у школьников и студентов»))

Дидактические единицы	Учебный цикл	Наименование УД, МДК	Наименование раздела, темы, аудиторных занятий, задания на внеаудиторную самостоятельную работу студентов	Количество часов
Причины появления коррупции в России. Влияние монголо-татарского ига на усиление коррупционных связей	ОУП 05	История	Раздел 4. От Древней Руси к Российскому государству. Тема 4.4. Монгольское завоевание и его влияние на усиление коррупционных связей. Причины появления коррупции в России	2
Брачные связи как коррупционное средство			Раздел 5. Россия в XVI-XVII веках: от великого княжества к царству. Брачные связи как коррупционное средство.	1
Должностные злоупотребления при дворе Петра I. Значение фаворитизма в формировании коррупционного поведения.			Раздел 7. Россия в конце XVII – XVIII веков: от царства к империи. Тема 7.2. Экономическое и социальное развитие в XVIII веке. Должностные злоупотребления при дворе Петра I. Значение фаворитизма в формировании коррупционного поведения.	2
Сословная система как причина социального неравенства. Создание государственных органов по борьбе с коррупцией			Раздел 10. Российская империя в XIX веке. Тема 10.2. Политика Николая I. Создание государственных органов по борьбе с коррупцией Сословная система как причина социального неравенства	2
Революционные настроения как форма общественного противодействия коррупционному произволу			Раздел 11. От Новой истории к Новейшей. Революционные настроения как форма общественного противодействия коррупционному произволу.	1
Партийная коррупция как самостоятельное направление коррупционного поведения			Раздел 15. Апогей и кризис советской системы. 1945-1991 годы. Партийная коррупция как самостоятельное направление коррупционного поведения.	1
Экономические предпосылки коррупционных явлений	ОП.01	Экономика организации	Тема 5 Ценообразование Экономические предпосылки и экономические издержки коррупции	1
Влияние коррупции на экономическую систему государства			Тема 7 Инвестиционная деятельность предприятия Влияние коррупции на экономическую систему государства	1
Экономические издержки коррупции			Экономические правонарушения, антикоррупционная и антимонопольная политика государства	1

АКТ СОГЛАСОВАНИЯ

образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

от _____ 2021 г. № _____

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Присваиваемая квалификация по завершению ППССЗ: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Срок обучения—3 года 10 месяцев.

Базовое образование – основное общее образование.

1 Общие сведения о работодателе

Наименование предприятия (организации)	Должностное лицо предприятия (организации), ФИО	Телефон / Факс
ЗАО КШП «Дружба»	Солоднева Татьяна Васильевна	55-93-02

2 Программная документация

– Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

– Примерная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», разработана Федеральным учебно-методическим объединением СПО по укрупненной группе специальностей УГС 43.00.00 Сервиз и туризм;

– Устав ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж», утвержденный приказом Министерства образования и науки Самарской области от 20. 04. 2015г. № 128-ОД

– Перечень специальностей среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, с изменениями и дополнениями;

– Учебный план набора 2021 года;

– Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практики) набора 2021 года.

3 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

3.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

– процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3.2 Образовательные результаты

Выпускник, освоивший программу подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК), включающими в себя способность:

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям квалификаций п.1.11/1.12 ФГОС)

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	специалист по поварскому и кондитерскому делу

сложного ассортимента	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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	специалист по поварскому и кондитерскому делу
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 ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	специалист по поварскому и кондитерскому делу

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности (далее – ВД):

Код	Наименование
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

	приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с

	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД.3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

	потребностей различных категорий потребителей.
ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)
ПК 7.1	Осуществлять первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов; подготовку пряных и зеленых овощей
ПК 7.2	Осуществлять обработку рыбы с костным скелетом; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.
ПК 7.3	Осуществлять механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них
ПК 7.4	Осуществлять приготовление бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов)
ПК 7.5	Осуществлять подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Осуществлять приготовление и оформление основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 7.6	Осуществлять приготовление и оформление основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, яиц, творога.
ПК 7.7	Осуществлять приготовление и оформление основных холодных закусок и холодных блюд массового спроса, основных горячих закусок
ПК 7.8	Осуществлять приготовление и оформление основных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
ПК 7.9	Осуществлять приготовление и оформление основных мучных блюд, мучных изделий.
ПК 7.10	Осуществлять приготовление и оформление основных кондитерских изделий

4 Структура основной образовательной программы

4.1 Обязательная часть учебных циклов ППССЗ

Распределение вариативной части ППССЗ по циклам представлено в таблице:

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам по ФГОС, часов		Распределение вариативной части по циклам, часов		
		Всего	В том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (ПМ)
ОГСЭ.00	432	184	60	124
ЕН.00	180	-	-	-
ОП.00	612	250	122	128
ПМ.00	1728	862	592	270
Вариативная часть		1296	774	522

Распределение объема вариативной части циклов по введенным дисциплинам вариативной части и обоснование необходимости их введения, а также обоснование увеличения обязательной части ПМ (МДК):

Индексы циклов	Распределение вариативной части по циклам			Краткое обоснование распределения часов вариативной части
	Всего часов	В том числе		
		На углубление	На освоение дополнительных компетенций	
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	184	60	124	
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	34	34	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплине
ОГСЭ.04 Физическая культура	10	10	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплине
ОГСЭ.05 Психология общения	16	16	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплине
ОГСЭ.06 Общие компетенции профессионала	56	-	56	Введение дисциплин для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда, на основании Методических рекомендаций по
ОГСЭ.07 Рынок труда и профессиональная карьера	32	-	32	

				формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (Письмо Министерства образования и науки Самарской области от 15.06.2018 № 16/1846)
ОГСЭ.08 Социально значимая деятельность	36	-	36	В соответствии с требованиями приказа Минпросвещения России от 11.12.2020 г., № 712 о включении в образовательный процесс рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы
ОП.00 Общепрофессиональный цикл	250	122	128	
ОП.10 Основы предпринимательства	36	-	36	В соответствии со Стратегией повышения финансовой грамотности в Российской Федерации на 2017-2023 годы (распоряжение Правительства РФ от 25 сентября 2017 г. № 2039-р) и методическими рекомендациями Министерства образования и науки РФ и Банка России «По включению основ финансовой грамотности в образовательные программы среднего профессионального образования» (результаты изучения дисциплин смотреть в рабочих программах).
ОП.11 Основы финансовой грамотности	36	-	36	
ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании	56	-	56	Введение дисциплин для повышения конкурентных способностей выпускников

				на региональном рынке труда, на основании Методических рекомендаций по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области (Письмо Министерства образования и науки Самарской области от 15.06.2018 № 16/1846)
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	40	40	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплинам
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья	10	10	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплинам
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	18	18	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплинам
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4	4	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплинам
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	4	4	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплинам
ОП.08 Охрана труда	4	4	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплинам
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	42	42	-	Увеличение часов, в целях углубленного освоения умений и знаний по дисциплинам
ПМ.00 Профессиональный цикл	862	592	270	
ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного	158	158	-	Согласно концепции региональной составляющей ОПОП (ППССЗ): - на увеличение объемов МДК по ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03,

ассортимента				ПМ.04, ПМ.05, - увеличение часов практической подготовки в рамках профессиональных модулей в целях углубления и закрепления навыков и практического опыта; - (Письмо МОиН СО от 30.08.2019 № 16/2806)
ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	172	172	-	
ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	134	134	-	
ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	34	34	-	
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	94	94	-	
Экзамен по модулю ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	6	-	6	Введение часов для сдачи экзамена по модулю Введение часов для сдачи экзамена по модулю
Экзамен по модулю ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	-	6	
Экзамен по модулю ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	6	-	6	

обслуживания				Введение часов для сдачи экзамена по модулю
Экзамен по модулю ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	-	6	
Экзамен по модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	-	6	Введение часов для сдачи экзамена по модулю
Экзамен по модулю ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	6	-	6	
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	228	-	228	Согласно концепции региональной составляющей ОПОП (ППССЗ): - на увеличение объемов МДК по ПМ.07, - увеличение часов практической подготовки в рамках профессиональных модулей в целях углубления и закрепления навыков и практического опыта; - (Письмо МОиН СО от 30.08.2019 № 16/2806)
Экзамен по модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	6	-	6	
Всего	1296	774	522	

И.о. директора ГБПОУ СО «ТПК»

МП

Е.А. Перельгин

СОГЛАСОВАНО:

МП

Т.В. Солоднева