

**Описание  
основной профессиональной образовательной программы  
по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (далее – ОПОП, основная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе **основного общего образования** с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. №413, Федеральной образовательной программы среднего общего образования, утвержденной Приказом Минпросвещения России от 18.05.2023 г. №371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования».

При разработке ППССЗ были учтены требования регионального рынка При разработке ОПОП были учтены требования регионального рынка труда, запросы работодателей АО "ПП "Русский хлеб", ООО "Британника Проджект", ООО "Облака", ООО "Прокафе", Санаторий «Янтарь» - Филиал АО «РЖД-ЗДОРОВЬЕ», Ассоциация индустрии гостеприимства Калининградской области, АО «Пансионат «Волна», ООО ЛИКК-ПЛЮС (сеть «Папаша Беппе», «Ресторан «Сачмэли»), ООО «Первый хлебозавод», ООО Хлеб (ресторан "Остановка Театр"), ИП Шиленков (ресторан "Судак"), ИП Джунковская А.П. (ресторан "мадам Буше", Штайндамм,99, ООО Мамина школа (ресторан "Эй Джованни!"), ООО Алекс (ресторан "Балт").

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

Форма обучения: очная.

Объем программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на **базе основного общего образования** с одновременным получением среднего общего образования составляет **5940 академических часов, со сроком обучения 3г 10 м.**

Образовательная программа имеет следующую структуру: общеобразовательная подготовка (общеобразовательный цикл), профессиональная подготовка: общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный цикл, общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл, государственная итоговая аттестация. В общеобразовательном цикле выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар) и включена промежуточная аттестация (консультации перед экзаменом, экзамен). В общем гуманитарном и социально-экономическом цикле, математическом и общем естественнонаучном цикле, общепрофессиональном цикле, профессиональном цикле выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле), самостоятельной работы обучающихся и включена промежуточная аттестация (консультации перед экзаменом, экзамен).

Общеобразовательный цикл реализуется на 1 курсе. Учебные предметы общеобразовательного учебного цикла изучаются на базовом и профильном уровнях с учетом профиля осваиваемой специальности среднего профессионального образования.

Объем обязательной нагрузки на студентов, обучающихся на базе **среднего** общего образования, составляет 1476 часов, включая

промежуточную аттестацию.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО. Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики.

Содержание образовательной программы обновлено с учетом предложений и запросов работодателей. Для синхронизации возможностей колледжа с потребностями экономики Калининградской области обеспечена вариативность образовательной программы за счет углубления подготовки обучающихся по основным видам деятельности. Для обучающихся разработаны учебные планы, обеспечивающие углубленную подготовку по организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации **холодных блюд**, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания **или** по организации 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.

Объем времени на вариативную часть циклов - **1296 ч.** использован на возможность расширения основного(ых) вида(ов) деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу,

согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Курсовые работы запланированы по междисциплинарным курсам в соответствии с углубленной подготовкой по виду деятельности:

Углубленная подготовка по виду деятельности: 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: курсовая работа запланирована МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

Углубленная подготовка по виду деятельности: 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: курсовая работа запланирована по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

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

Дисциплина «Физическая культура» способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний. Общий объем

дисциплины «Физическая культура» составляет **208 академических часа**.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, организация хранения и контроль запасов и сырья, техническое оснащение организаций питания, охрана труда, информационные технологии в профессиональной деятельности, безопасность жизнедеятельности, правовые основы профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга, универсальные компетенции в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» представлена в объеме **80 академических часов**, из них на освоение основ военной службы (для юношей)/ основ медицинских знаний (для девушек) - 48 часов.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы в соответствии с п.1 ст.13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 г. №53-ФЗ и Приказом Минобороны РФ и Министерства образования и науки РФ от 24 февраля 2010 г. N 96/134 "Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах".

В общепрофессиональный цикл, по запросу работодателей, включена дисциплина «Универсальные компетенции в профессиональной деятельности» в объеме 36 академических часов. Дисциплина необходима для ознакомления с универсальными компетенциями, понимания сущности каждой компетенции и их влияния на эффективность учебной и профессиональной деятельности, освоения способов развития компетенций, совершенствования имеющихся и формирование отсутствующих компетенций, построение планов на будущее в

части самообразования.

Профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

Профессиональный цикл ОПОП СПО включает профессиональные модули:

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

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

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

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

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

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: по профессии 16399 Официант.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована на всех курсах обучения, охватывает как отдельные учебные

предметы (дисциплины) и курсы общеобразовательного цикла, так и дисциплины (модули) всех других циклов (всех видов практики), предусмотренных учебным планом образовательной программы, чередуясь с другими формами обучения.

Объем организации учебных занятий в форме практической подготовки по отдельным циклам учебного плана может быть различен.

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду деятельности и может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей (см. Календарный учебный график).

ФГОС предусматриваются следующие виды практики: учебная и производственная.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Время, отводимое на проведение ГИА, отражено в учебном плане, согласно требованиям ФГОС СПО.

По завершению освоения ППССЗ СПО выпускникам выдается диплом о среднем профессиональном образовании.

Для обеспечения мобильности обучающихся на рынке труда им предлагаются по выбору дополнительные образовательные услуги, которые позволяют углубить знания и обеспечивают возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

ППССЗ реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, в том числе при проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной, итоговой аттестации обучающихся.

Программа воспитания обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе Примерной рабочей программы воспитания по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм.

Цель рабочей программы воспитания – развитие личности, создание

условий для самоопределения и социализации на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Рабочая программа воспитания реализуется в единстве учебной и воспитательной деятельности с учётом направлений воспитания:

- гражданское воспитание — формирование российской идентичности, чувства принадлежности к своей Родине, ее историческому и культурному наследию, многонациональному народу России, уважения к правам и свободам гражданина России; формирование активной гражданской позиции, правовых знаний и правовой культуры;

- патриотическое воспитание — формирование чувства глубокой привязанности к своей малой родине, родному краю, России, своему народу и многонациональному народу России, его традициям; чувства гордости за достижения России и ее культуру, желания защищать интересы своей Родины и своего народа;

- духовно-нравственное воспитание — формирование устойчивых ценностно-смысловых установок обучающихся по отношению к духовно-нравственным ценностям российского общества, к культуре народов России, готовности к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства;

- эстетическое воспитание — формирование эстетической культуры, эстетического отношения к миру, приобщение к лучшим образцам отечественного и мирового искусства;

- физическое воспитание, формирование культуры здорового образа жизни и эмоционального благополучия — формирование осознанного

отношения к здоровому и безопасному образу жизни, потребности физического самосовершенствования, неприятия вредных привычек;

- профессионально-трудовое воспитание — формирование позитивного и добросовестного отношения к труду, культуры труда и трудовых отношений, трудолюбия, профессионально значимых качеств личности, умений и навыков; мотивации к творчеству и инновационной деятельности; осознанного отношения к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной деятельности, к профессиональной деятельности как средству реализации собственных жизненных планов;

- экологическое воспитание — формирование потребности экологически целесообразного поведения в природе, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние окружающей среды, важности рационального природопользования; приобретение опыта эколого-направленной деятельности;

- ценности научного познания — воспитание стремления к познанию себя и других людей, природы и общества, к получению знаний, качественного образования с учётом личностных интересов и общественных потребностей.