

**Министерство образования Красноярского края
краевое государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»
(КГАПОУ «Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»)**

**основная профессиональная
образовательная программа**

среднего профессионального образования

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника –
специалист по поварскому и кондитерскому делу
Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Начало подготовки 01.09.2021 г.

Красноярск, 2021

УТВЕРЖДАЮ

Директор КГАПОУ «Техникум
индустрии гостеприимства и
сервиса»

Приказ №

474

И.В. Берилло / И.В. Берилло

«*30*»

августа 20 *21* г.

СОГЛАСОВАНО

Исполняющий директор Сибирская
Ассоциация Гостеприимства

И.В. Максимова / И.В. Максимова

«*30*»

августа 20 *21* г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1565 (зарегистрированного Министерством юстиции РФ № 44828 от 20.12.2016).

Организация-разработчик: краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Техникум индустрии гостеприимства и сервиса»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт основной профессиональной образовательной программы	Стр.
1.1.	Область применения	
1.2.	Нормативные документы для разработки ОПОП	4
1.3.	Нормативный срок освоения программы	6
1.4.	Трудоемкость ОПОП	6
1.5.	Особенности ОПОП	6
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	
2.1.	Область профессиональной деятельности	10
2.2.	Объекты профессиональной деятельности	10
2.3.	Виды профессиональной деятельности	10
3.	Требования к результатам освоения ОПОП	
3.1.	Общие компетенции	11
3.2.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	12
3.3.	Результаты освоения ОПОП	13
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	
4.1.	Календарный учебный график	20
4.2.	Учебный план	20
4.3.	Рабочие программы дисциплин	20
4.4.	Рабочие программы профессиональных модулей	24
4.5.	Программа учебной и производственной практики (по профилю специальности)	36
4.6.	Рабочая программа воспитания	
4.7.	Календарный план воспитательной работы	
5.	Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	
6.	Ресурсное обеспечение ОПОП	
6.1.	Кадровое обеспечение	
6.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	
6.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	
6.4.	Базы практики	
6.5.	Требования к организации воспитания обучающихся	
7.	<i>Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников</i>	

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1. Календарный учебный график.

Приложение 2. Учебный план.

Приложение 3. Кадровое обеспечение

Приложение 4 Учебно-методическое и информационное обеспечение ОПОП

Приложение 5. Материально-техническое обеспечение

ПАСПОРТ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Область применения

Настоящая основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП) среднего профессионального образования устанавливает требования к реализации программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и РФ от 09.12.2016 № 1565, (зарегистрированного Министерством юстиции РФ 20.12.2016 № 44828).

Право на реализацию ППССЗ по специальности 43.02.09 Поварское и кондитерское дело установлено лицензией на осуществление образовательной деятельности от 19.05.2016 № 8831-л предоставленной краевому государственному автономному профессиональному образовательному учреждению «Техникуму индустрии гостеприимства и сервиса» министерством образования Красноярского края.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, исследовательской, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников Техникума.

1.2 Нормативный срок освоения программы

Нормативные сроки освоения среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1 – Срок освоения и присваиваемая квалификация

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки
на базе среднего общего образования	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	2 года 10 месяцев

1.3 Трудоемкость

Трудоемкость образовательной программы на базе среднего общего образования составляет – 4464 часа

1.4 Особенности

Особенностью данной программы является ее ориентация на подготовку востребованной и перспективной специальности СПО в соответствии с мировыми стандартами и передовыми технологиями (ТОП-50) (в соответствии со списком 50

наиболее востребованных на рынке труда новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Минтруда РФ от 2 ноября 2015 № 831).

Принципиально новым в реализации ОПОП являются решения по трансляции международных технологий обучения, требований и опыта подготовки и участия в движении «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia в практику профессионального образования.

Согласно стратегии социально-экономического развития Красноярского края на период до 2030 года отраслевой программы «Развитие производства и переработки сельскохозяйственной продукции в Красноярском крае на 2019-2021 годы» является развитие малого и среднего бизнеса, а также увеличение объема выпуска основных видов пищевых продуктов и в том числе: хлебобулочных изделий недлительного хранения до 93,5 тыс. тонн; кондитерских изделий до 61,1 тыс. тонн.

На решение обозначенных задач ориентирована вариативная часть ОПОП. Для этого введены соответствующие темы, разделы в учебные дисциплины и МДК. Введены отдельные учебные дисциплины.

В ОПОП уделено внимание подготовке обучающихся к работе в условиях развивающейся цифровой экономики, для этого введена дополнительные темы в учебной дисциплине ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности.

Учитывая требования профессиональных стандартов и международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», добавлены вариативные МДК

Результатом освоения ПМ.07 Выполнение работ по профессии обеспечивается получение квалификации по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

Совершенствование профессиональной подготовки будущих выпускников ведется также за счет увеличения объема практики. Учебная и производственная практики полностью ориентированы на профессиональную адаптацию студентов на конкретные рабочие места и в конкретных коллективах.

Необходимость использования содержания профессиональных стандартов и стандартов WorldSkills позволяет знакомить будущих специалистов с настоящей профессиональной деятельностью намного раньше, чем это происходит при традиционном обучении. Изучение профессиональных модулей начинается с 3 семестра.

В целях реализации компетентного подхода при обучении используются современные образовательные технологии: проблемного обучения (проблемное изложение, эвристическая беседа), контекстного обучения (решение ситуационных задач), информационно-коммуникационные технологии (мультимедийные презентации, поиск информации на электронных ресурсах). В рамках учебных дисциплин и междисциплинарных курсов предусмотрено большое количество практических занятий, что дает возможность повысить практикоориентированность обучения.

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (групповая консультация, разбор конкретных ситуаций с элементами деловой игры, групповая дискуссия).

Таким образом, содержание ОПОП позволяет повысить качество подготовки и расширить область востребованности выпускников.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1 Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Специалист готовится к следующим видам деятельности:

- Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар, 12901 Кондитер)

ПРИЛОЖЕНИЕ:

1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН (начало подготовки 2022).
2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН (начало подготовки 2021).
3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН (начало подготовки 2020).
4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН (начало подготовки 2019).