

Частное профессиональное образовательное учреждение
Тюменского областного союза потребительских обществ
«Тюменский колледж экономики, управления и права»
(ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»)

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»
от 13.06.2024 года № 35-О

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТА СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Срок обучения: на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

группа: ПКД-24-056

СОГЛАСОВАНА
Педагогическим советом
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»

(протокол от 13.06.2024 № 10)

СОГЛАСОВАНА
Представитель работодателя

Иванов - кондитер
ООО «Вкус»



Иванов ИИ
(ФИО)

Основная образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565, профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610н, профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного Приказом Минтруда России от 01.12.2015 № 914н, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н, с учетом примерной основной образовательной программы, утвержденной Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

Организация-разработчик:

Частное профессиональное образовательное учреждение Тюменского областного союза потребительских обществ «Тюменский колледж экономики, управления и права»

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	5
РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА.....	5
РАЗДЕЛ 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	6
РАЗДЕЛ 4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ И ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТЕЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	14
РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	16
РАЗДЕЛ 6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..	18

Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Программа воспитания

Приложение 3. Матрица компетенций

Приложение 4. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебной и учебно-методической литературой

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик:

Приложение 5. ООД.01 Русский язык

Приложение 6. ООД.02. Литература

Приложение 7. ООД.03. История

Приложение 8. ООД.04. Обществознание

Приложение 9. ООД.05. География

Приложение 10. ООД.06. Математика

Приложение 11. ООД.07. Физическая культура

Приложение 12. ООД.08. Основы безопасности и защиты Родины

Приложение 13. ООД.09. Физика

Приложение 14. ООД.10. Биология

Приложение 15. ООД.11. Индивидуальный проект по химии

Приложение 16. ООД.12. Иностранный язык

Приложение 17. ООД.13. Информатика

Приложение 18. ООД.14. Химия

Приложение 19. ОГСЭ.01. Основы философии

Приложение 20. ОГСЭ.02. История

Приложение 21. ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности

Приложение 22. ОГСЭ.04. Физическая культура

Приложение 23. ОГСЭ.05. Психология общения

Приложение 24. ОГСЭ.06. Краеведение / История XX века в лицах / Социология коммуникаций в продажах / Страноведение: география, история, литература / Основы языковой грамотности / Основы риторики / Мир искусства / Основы саморазвития личности

Приложение 25. ЕН.01. Химия

Приложение 26. ЕН.02. Экологические основы природопользования

Приложение 27. ЕН.03. Применение MS Excel для экономических расчетов / Инфографика и визуализация данных / Экология и здоровье человека / Мастер презентаций / Химия окружающей среды / Фитнес и основы спортивной тренировки / Выживание человека в экстремальных условиях / Настольные спортивные игры

Приложение 28. ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Приложение 29. ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

Приложение 30. ОП.03. Техническое оснащение организаций питания

Приложение 31. ОП.04. Организация обслуживания

- Приложение 32. ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Приложение 33. ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности
- Приложение 34. ОП.07. Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Приложение 35. ОП.08. Охрана труда
- Приложение 36. ОП.09. Основы товароведения пищевых продуктов
- Приложение 37. ОП.10. Основы предпринимательской деятельности
- Приложение 38. ОП.11. Безопасность жизнедеятельности
- Приложение 39. ОП.12. Мотивация и карьерная навигация
- Приложение 40. ОП.13. Профессиональная этика и этикет в сфере сервиса
- Приложение 41. ОП.14. Специализация диетического питания
- Приложение 42. ОП.15. Современные технологии в кулинарии
- Приложение 43. ОП.16. Цифровая трансформация и инновационное управление / Реклама и PR / Эффективный руководитель / Стартап-менеджмент / Экосистемы бизнеса и устойчивое предпринимательство / Искусство найма: как построить команду мечты / Личный бренд предпринимателя / Основы контрольной деятельности
- Приложение 44. ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
- Приложение 45. 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
- Приложение 46. 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
- Приложение 47. 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
- Приложение 48. 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
- Приложение 49. ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- Приложение 50. ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар
- Приложение 51. ПМ.08. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
- Приложение 52. Учебная практика
- Приложение 53. Производственная практика
- Приложение 54. Комплект государственной итоговой аттестации

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (далее ФГОС СПО) с учётом примерной основной образовательной программы, утвержденной Приказом ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022.

ОП СПО определяет объем, содержание, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

1.2. Нормативные основания для разработки ОП СПО:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар».
- Приказ Минтруда России от 01.12.2015 № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь».
- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта Кондитер».

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

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

Форма обучения: очная.

Нормативный срок освоения программы на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Объем образовательной программы на базе основного общего образования – 5940 часов. Практикоориентированность образовательной программы составляет 57 %.

При реализации образовательной программы колледж вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Реализация образовательной программы может осуществляться колледжем как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

Образовательная деятельность при освоении образовательных программ или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Образовательная программа реализуется на русском языке.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности:

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

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;

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;

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;

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;

6. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

РАЗДЕЛ 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Общие компетенции

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2. Профессиональные компетенции

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.

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.

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.

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.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

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.

7. Выполнение работ по профессии 16675 Повар:

ПК 7.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, для приготовления холодных / горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента приготовления полуфабрикатов, для приготовления холодных / горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 7.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

ПК 7.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

ПК 7.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья;

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента;

ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих супов разнообразного ассортимента;

ПК 7.7. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных/горячих соусов разнообразного ассортимента;

ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента;

ПК 7.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента;

ПК 7.10. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента;

ПК 7.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента;

ПК 7.12. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных / горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;

ПК 7.13. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных/горячих напитков разнообразного ассортимента;

ПК 7.14. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПК 7.15. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

8. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь:

ПК 8.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места;

ПК 8.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий;

ПК 8.3. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий;

ПК 8.4. Составление рецептуры хлебобулочных изделий;

ПК 8.5. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;

ПК 8.6. Формовка хлебобулочных изделий. Выпечка хлебобулочных изделий;

ПК 8.7. Презентация и продажа хлебобулочных изделий.

3.3. Региональные компетенции

РК 01. Владеть знаниями согласно выбранной дисциплине «Краеведение / История XX века в лицах / Социология коммуникаций в продажах / Страноведение: география, история, литература / Основы языковой грамотности / Основы риторики / Мир искусства / Основы саморазвития личности»

РК 02. Владеть знаниями согласно выбранной дисциплине «Применение MS Excel для экономических расчетов / Инфографика и визуализация данных / Экология и здоровье человека / Мастер презентаций / Химия окружающей среды / Фитнес и основы спортивной тренировки / Выживание человека в экстремальных условиях / Настольные спортивные игры»

РК 03. Владеть мотивацией в профессиональной деятельности.

РК 04. Владеть нормами профессиональной этики и этикета в сфере сервиса.

РК 05. Владеть знаниями в области специализации диетического питания.

РК 06. Владеть современными технологиями в кулинарии.

РК 07. Владеть знаниями согласно выбранной дисциплине «Цифровая трансформация и инновационное управление / Реклама и PR / Эффективный руководитель / Стартап-менеджмент / Экосистемы бизнеса и устойчивое предпринимательство / Искусство найма: как построить команду мечты / Личный бренд предпринимателя / Основы контрольной деятельности».

РК 08. Выполнять работы по профессии 16675 Повар.

РК 09. Выполнять работы по профессии 16472 Пекарь.

3.4. Личностные результаты

ЛР 1. Осознание российской гражданской идентичности и проявление патриотизма.

ЛР 2. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению.

ЛР 3. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию.

ЛР 4. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций.

ЛР 5. Демонстрация антикоррупционного мировоззрения, правосознания.

ЛР 6. Проявление экологической культуры, понимание влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды, осознание глобального характера экологических проблем.

ЛР 7. Формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, проявление способности ставить цели и строить жизненные планы.

ЛР 8. Сформированность эстетического отношения к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений.

ЛР 9. Сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью.

ЛР 10. Готовность к труду, трудолюбие, осознание ценности мастерства.

ЛР 11. Совершенствование языковой и читательской культуры как средства взаимодействия между людьми и познания мира.

ЛР 12. Осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе.

3.5. Метапредметные результаты

МР 1. Овладение базовыми логическими действиями: самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения.

МР 2. Овладение базовыми исследовательскими действиями: готовность и способность к учебно-исследовательской и проектной деятельности.

МР 3. Работа с информацией: владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности.

МР 4. Овладение универсальными коммуникативными действиями: общение, совместная деятельность.

МР 5. Овладение универсальными регулятивными действиями: самоорганизация, самоконтроль, эмоциональный интеллект - понимать свое эмоциональное состояние, быть уверенным в себе, принятие себя и других людей.

3.6. Личностные результаты воспитательного характера

Личностные результаты реализации программы воспитания (<i>дескрипторы</i>)	Код личностных результатов
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ВЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ВЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ВЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ВЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ВЛР 5

Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ВЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ВЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ВЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ВЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ВЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ВЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ВЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ВЛР 13
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ВЛР 14
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ВЛР 15
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ВЛР 16
Содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации.	ВЛР 17
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	ВЛР 18
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	ВЛР 19
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привле-	ВЛР 20

кательный участник трудовых отношений.	
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ВЛР 21
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Способный к применению инструментов и методов бережливого производства	ВЛР 22
Осознающий значимость ведения ЗОЖ для достижения собственных и общественно-значимых целей	ВЛР 23
Способный формировать проектные идеи и обеспечивать их ресурсно-программной деятельностью	ВЛР 24
Развивающий академическую мобильность, позволяющую получить знания о других культурах, приобретение опыта обучения в других академических и социальных условиях	ВЛР 25
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Поддерживающий знания и навыки на уровне, обеспечивающем предоставление работодателям и заказчикам услуг квалифицированных профессиональных услуг, основанных на новейших достижениях практики и законодательстве	ВЛР 26
Поддерживающий должный уровень профессиональной компетентности, требующий постоянной осведомленности и понимания соответствующих технических, профессиональных и отраслевых достижений	ВЛР 27
Владеющий профессиональной этикой, культурой, общением, а также понимающий профессиональную психологию	ВЛР 28
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Сохранение традиций и поддержание престижа своей образовательной организации	ВЛР 29
Формирование правосознания и активной жизненной позиции	ВЛР 30

РАЗДЕЛ 4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ОБЯЗАТЕЛЬНОЙ И ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТЕЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Обязательная часть ОП СПО по учебным циклам составляет не более 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Содержание обязательной части ОП СПО разработано в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вариативная часть по учебным циклам составляет не менее 30 % от общего объема времени, отведенного на их освоение, и дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Содержание вариативной части разработано с учетом рекомендаций работодателей. С целью удовлетворения запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы и повышения уровня качества подготовленности обучающихся вариативная часть образовательной программы в объеме 1296 часов распределена следующим образом:

Предложенный вариант (название профессионального модуля, учебной дисциплины, раздела, темы)	Количество часов	В какую часть (вариативная или инвариант)
Иностранный язык в профессиональной деятельности	32	Инвариант
Краеведение / История XX века в лицах / Социология коммуникаций в продажах / Страноведение: география, история, литература / Основы языковой грамотности / Основы риторики / Мир искусства / Основы саморазвития личности	36	Вариативная
Применение MS Excel для экономических расчетов / Ифографика и визуализация данных / Экология и здоровье человека / Мастер презентаций / Химия окружающей среды / Фитнес и основы спортивной тренировки / Выживание человека в экстремальных условиях / Настольные спортивные игры	36	Вариативная
Основы предпринимательской деятельности	36	Инвариант
Мотивация и карьерная навигация	36	Вариативная
Профессиональная этика и этикет в сфере сервиса	36	Вариативная
Специализация диетического питания	36	Вариативная
Современные технологии в кулинарии	36	Вариативная
Цифровая трансформация и инновационное управление / Реклама и PR / Эффективный руководитель / Стартап-менеджмент / Экосистемы бизнеса и устойчивое предпринимательство / Искусство найма: как построить команду мечты / Личный бренд предпринимателя / Основы контрольной деятельности	36	Вариативная
МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	4	Инвариант
МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	92	Инвариант
МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	14	Инвариант
МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	80	Инвариант
МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	30	Инвариант
МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	90	Инвариант
МДК.04.01 Организация процессов приготовления,	18	Инвариант

подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	54	Инвариант
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18	Инвариант
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	36	Инвариант
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	30	Инвариант
МДК.07.02 Выполнение работ по профессии 16675 Повар	318	Вариативная
МДК.08.01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	192	Вариативная

РАЗДЕЛ 5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Частное профессиональное образовательное учреждение Тюменского областного союза потребительских обществ «Тюменский колледж экономики, управления и права» (далее – колледж) располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база колледжа соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Реализация ОП СПО обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, в том числе практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства;
 организации хранения и контроля запасов и сырья;
 организации обслуживания;
 технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;

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

учебный кондитерский цех.

Спортивный зал.

Залы: Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал.

5.2. Информационное обеспечение обучения

ОП СПО обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ОП СПО обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает ОП СПО в соответствии с ФГОС СПО. Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание образовательной программы, разработанной колледжем совместно с заинтересованными работодателями.

При реализации ОП СПО обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 11 недель, в том числе две недели в зимний период.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ООП. ООП, реализуемая на базе основного общего образования, разработана на основе требований соот-

ветствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед.

промежуточная аттестация – 2 нед.

каникулы – 11 нед.

При реализации ОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная практики.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов после изучения соответствующих междисциплинарных курсов. Цели, задачи и формы отчетности определяются программами по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

5.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, имеют высшее или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), а также дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе проходят стажировку в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускников, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

РАЗДЕЛ 6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

В целях совершенствования образовательной программы колледж при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников иных образовательных организаций.

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

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