

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха по выпечке хлеба и

мучных кондитерских изделий

ООО «Шамса-Маркет»

Д.В.Изаак

«11» мая 2023 г.



УТВЕРЖДЕНО  
приказом КГПОАУ «Камчатский  
колледж технологии и сервиса»

от 12.05.2023 № 117-П



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Квалификация (и) выпускника  
Специалист по поварскому и кондитерскому делу.**

**Организация разработчик:**

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) 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.

ОПОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена на заседании Педагогического Совета КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса» протокол №9-а от «11» мая 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	3
2 ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ.....	4
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО ПРОФЕССИИ.....	4
3.1 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП .....	4
3.2 Сочетание рабочих профессий .....	5
4 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ.....	5
4.1 Область профессиональной деятельности выпускников.....	5
4.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников.....	5
4.3. Виды профессиональной деятельности.....	5
5 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	6
6 ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	9
6.1 Учебный план.....	9
6.2 Календарный учебный график .....	15
6.3 Аннотации программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.....	15
6.6 Срок получения СПО.....	16
7 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....	16
7.1 Права и обязанности колледжа при формировании ОПОП .....	16
7.2 Организация и проведение практик.....	17
7.3 Кадры.....	18
7.4 Учебно-методическое обеспечение .....	19
7.5 Материально-техническая база .....	19
7.6 Формирование социокультурной среды колледжа, социальная поддержка.....	21
8 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ.....	23
Перечень приложений к ОПОП.....	26

## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 № 1569 (далее – ФГОС СПО).

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО, реализуемая на базе основного общего образования, разработана КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса» 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 № 1569.

1.2. Нормативные основания для разработки ПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.01.09 Повар, кондитер» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 года №282н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09 марта 2022 г. № 113н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер».

- Устав КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

- Положение о филиале краевого государственного профессионального образовательного автономного учреждения «Камчатский колледж технологии и сервиса».

## **2 ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

В основной профессиональной образовательной программе используются следующие сокращения:

ВКР – выпускная квалификационная работа;

МДК - междисциплинарный курс;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

ПМ - профессиональный модуль;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

СПО - среднее профессиональное образование;

УД – учебная дисциплина;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

## **3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

### **3.1. Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП**

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно

воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет; использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов:

– аттестат о среднем общем образовании/основном общем образовании.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку по форме ф.086-у.

### **3.2. Сочетание рабочих профессий**

Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код по Перечню профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
16472	Пекарь
16675	Повар
12901	Кондитер

## **4 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ**

### **4.1. Область профессиональной деятельности выпускников**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению.

### **4.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются 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.

Возможны соответствующие профили в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, требованиям рынка труда:

- в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни;
- в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента;

- в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов и др.);
- в области приготовления горячих напитков (барриста);
- в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий;
- в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

### **4.3. Виды профессиональной деятельности**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена:

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.

Также к основным видам деятельности относится освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

В результате освоения ОПОП студенты должны овладеть основными видами деятельности и следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

### **Общие компетенции:**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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.

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

### **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 рецептов 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 рецептур 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.

## **6. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

В соответствии с Приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями); и ФГОС СПО по профессии, образовательная программа СПО включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы УД и ПМ, программы практик, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение студентов.

*Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП (ППССЗ) представлена в приложении 1.*

### **6.1. Учебный план**

Рабочий учебный план разработан на основе ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565).

Учебный план регламентирует порядок реализации ОПОП и определяет количественные и качественные характеристики:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным

модулям;

- форму государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на ее подготовку и проведение;
- объемы каникул по годам обучения.

Рабочий учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть программы составляет 69,5% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть 30,5% дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда Камчатского края и возможностями продолжения образования.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение общеобразовательной подготовки (1476 часа) распределено на изучение базовых и профильных дисциплин. Общеобразовательная подготовка осуществляется на первом и втором курсе обучения.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено следующим образом:

- на изучение базовых учебных дисциплин общеобразовательного цикла 1148 часов;
- на изучение профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла 292 часа;
- на изучение дополнительных учебных дисциплин – 36 часов.

При этом на изучение дисциплины БД.7 Основы безопасности жизнедеятельности отводится 70 часов, дисциплины БД.6 Физическая культура – 3 часа в неделю.

В цикл профессиональной подготовки введена учебная дисциплина ОП.11 Основы финансовой грамотности в количестве 36 часов для участия в проекте Министерства финансов Российской Федерации и Всемирного банка «Содействие повышению уровня финансовой грамотности населения и развитию финансового образования в Российской Федерации».

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности. Выполнение индивидуального проекта обязательно для каждого обучающегося, занимающегося по ФГОС СОО. Формой контроля по выполнению индивидуального проекта является промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

По дисциплинам общеобразовательного цикла самостоятельная работа не предусматривается.

При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части. Необходимость введения новых дисциплин, увеличения количества часов на учебные дисциплины и модули обусловлена особенностями развития региона, запросами работодателей.

Вариативная часть ФГОС СПО в объеме 36 недель (1296 часов) составляет 30,51% от общего объема времени, отведенного на ее освоение ППССЗ.

Вариативная часть ФГОС СПО реализована:

- на введение дисциплин в Математическом и общем естественнонаучном учебном цикле в объеме 52 часов,

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов
ЕН.3	Основы предпринимательской деятельности	52

- на введение дисциплин в Общепрофессиональном цикле в объеме 261 часа,

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов
ОП.11	Основы финансовой грамотности	36
ОП.12	Основы калькуляции и учета	32
ОП.13	Основы лечебного и социального питания	42
ОП.14	Эстетика и дизайн в оформлении кулинарной и кондитерской продукции	54
ОП.15	Товароведение продовольственных товаров	61
ОП.16	Организация производства предприятия общественного питания	36

- на увеличение объема времени в освоении дисциплин общепрофессионального цикла обязательной части - 21 час,

Индекс	Наименование дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Количество часов
ОП.2	Организация хранения и контроль запасов и сырья	6
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности	15

- на увеличение объема времени в освоении профессиональных модулей обязательной части цикла - 962 часа.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает освоение дисциплины «Физическая культура» в объеме 164 академических часа и дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 83 академических часов. В период обучения проводятся учебные сборы с юношами на базе соединений и воинских частей Вооруженных сил Российской Федерации. Продолжительность учебных сборов – 5 дней (35 часов).

Образовательной организацией самостоятельно разработаны и включены в учебный план учебные дисциплины Адаптивная физическая культура и Адаптивные информационные и коммуникационные технологии с учетом методических рекомендаций Минобрнауки России по организации образовательного процесса для профессионального обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, а также в соответствии с индивидуальными образовательными потребностями и ограничениями здоровья имеющегося контингента обучающихся с ОВЗ и обучающихся инвалидов.

Правила и порядок проведения всех видов контроля определяется Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся.

Общий объем промежуточной аттестации составляет 6 недель (216 часов).

Все дисциплины учебного плана имеют завершающую форму контроля.

*Учебный план представлен в приложении 2.*

## **6.2. Календарный учебный график**

Календарный учебный график составляется по всем курсам обучения и утверждается директором колледжа сроком на один учебный год. Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой аттестации, каникул студентов.

Таблица «Календарный учебный график» отражает объемы часов на освоение циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик в соответствии с рабочим планом. Для УД и МДК указываются часы обязательной учебной нагрузки и самостоятельной работы студентов как в расчете на каждую учебную неделю, так и на весь семестр. Для всех видов практик указываются часы обязательной учебной нагрузки. Практики проводятся как концентрированно, так и рассредоточено.

*Календарный учебный график представлен в приложении 3.*

## **6.3 Аннотации программ учебных дисциплин и профессиональных модулей**

*Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей представлены в приложении 4.*

## **6.4. Рабочая программа воспитания**

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся колледжа;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 5.

### **6.5. Календарный план воспитательной работы**

*Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 5.*

### **6.6 Срок получения СПО**

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев.

Срок получения образования по образовательной программе в очно-заочной и заочной формах обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

- не более чем на 1,5 года на базе основного общего образования;
- не более чем на 1 год на базе среднего общего образования.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов.

## **7 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **7.1 Права и обязанности колледжа при формировании ОПОП**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело относится к естественнонаучному профилю обучения. Учебный процесс по специальности и режим занятий организован следующим образом:

- начало учебного года – 01 сентября, окончание – 30 июня,
- продолжительность учебной недели – пятидневная,
- основные виды учебных занятий: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторная работа, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, курсовое проектирование, учебная практика, производственная практика, а также другие виды работ, определяемые преподавателем в зависимости от конкретной темы (раздела) учебной дисциплины, МДК, профессионального модуля и требований, предъявляемых к ее освоению,
- для всех видов аудиторных занятий продолжительность урока – один академический час (45 мин) или группировка парами, с переменами между парами 10 минут,
- при проведении лабораторных и практических занятий, учебных занятий

по иностранному языку, информатике, информационным технологиям в профессиональной деятельности, учебной практике учебная группа может делиться на подгруппы,

- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часа в неделю,

- общий объем каникулярного времени в год при освоении ПООП составляет 34 недели, в том числе по 2 недели в зимний период,

- формами текущего контроля знаний по всем учебным дисциплинам, МДК и профессиональным модулям являются: контрольная работа, тестирование, защита лабораторных и практических работ, индивидуальный письменный и устный опросы, самостоятельная работа, защита докладов и рефератов, индивидуальный проект, результаты деловых и ролевых игр, результаты тренингов и др. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, МДК, профессионального модуля. Формы, порядок и периодичность проведения текущего контроля по каждой дисциплине, МДК, профессиональному модулю определяет преподаватель,

- применяется пятибалльная система оценок.

Учебным планом предусмотрено получение обучающимися рабочих профессий 16675 Повар и 12901 Кондитер в рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Расписание учебных занятий составляется на основании графика учебного процесса на учебный год.

Расписание занятий представлено на стенде. Через расписание полностью реализуются аудиторные часы, предусмотренные учебным планом. Практическим занятиям предшествует теоретический курс, продолжением практических занятий является учебная и производственная практика, завершается обучение различными формами контроля.

Учебная и производственная практика реализуются в рамках профессиональных модулей профессионального учебного цикла по каждому из основных видов деятельности. Объем часов учебной практики составляет 13 недель (468 часов), объем производственной практики составляет 30 недель (1080 часов), что составляет 36,4% от часов, отведенных на профессиональный учебный цикл.

Учебная практика проводится рассредоточено или концентрировано при изучении соответствующего профессионального модуля в мастерских, лабораториях колледжа и организациях Камчатского края различных форм собственности на основе заключенных договоров.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в организациях и предприятиях Камчатского края различных форм собственности на основе заключенных договоров.

Преддипломная практика проходит в организациях, учреждениях, предприятиях, имеющих пункты общественного питания на основе договоров с работодателями. Продолжительность практики – 4 недели (144 часа). При направлении на преддипломную практику учитывается тема выпускной квалификационной работы.

Консультации для обучающихся очной получения образования



предусматриваются образовательной организацией, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателями самостоятельно. Консультации проводятся за счет нагрузки, отведенной на дисциплину.

## **7.2 Организация и проведение практик**

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется образовательной организацией в объеме не менее 25 процентов от профессионального цикла образовательной программы. Общий объем учебной и производственной практики составляет 43 недели, из них: 13 недель – учебной и 30 недель – производственной практики.

Практика является обязательным разделом программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся – 34%. Практика направлена на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Учебная практика проводится колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Учебная практика направлена на формирование у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности по профессии.

Учебная практика проводится в мастерских и лабораториях колледжа, а также на предприятиях общественного питания на основе договоров с предприятиями Камчатского края.

Производственная практика проводится с целью формирования у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе договоров. Производственная практика проводится концентрированно в несколько периодов.

*Программы практик представлены в приложении 6.*

## **7.3 Кадры**

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 (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, 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, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

#### **7.4 Учебно-методическое обеспечение**

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки студенты обеспечиваются доступом к сети Интернет. Каждый студент обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными, за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 студентов. Каждому студенту обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

#### **7.5 Материально-техническая база**

Образовательная организация располагает на правах собственности или ином законном основании материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом, с учетом ПООП.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### **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;
- организации хранения и контроля запасов и сырья технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Мастерские:

- учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
- учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть интернет;
- актовый зал.

### **7.6 Формирование социокультурной среды колледжа, социальная поддержка**

Реализация ОПОП осуществляется образовательной организацией на государственном языке Российской Федерации.

В основу воспитательной деятельности колледжа положена концепция, рассматривающая воспитательную работу, включающую гражданское, патриотическое, духовно-нравственное и трудовое воспитание, как процесс систематического и целенаправленного воздействия на студента с целью формирования гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовка студента к профессиональной и общественной деятельности. Реализация ежегодного плана воспитательной работы осуществляется в рамках тесного сотрудничества со Студенческим советом.

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на Педагогическом совете.

В колледже сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности, которое опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и внутриучрежденческого уровня.

Непосредственно ответственны за организацию и проведение воспитательной работы следующие должностные лица:

заместитель директора по учебно-воспитательной работе;

кураторы групп;

мастера производственного обучения;

воспитатель общежития;

преподаватель основ безопасности жизнедеятельности;

руководитель физического воспитания.

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности, обеспечивает целостный подход к формированию личности будущих специалистов, содействует развитию органов студенческого самоуправления лица, повышению общественной активности обучающихся, вовлечению их в социально значимую деятельность.

Важную роль в воспитательном процессе играют руководители групп: кураторы и мастера производственного обучения, которые закрепляются за каждой студенческой группой с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

## **8 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивать оценку достижения всех требований к результатам освоения программ, указанных в рабочей программе и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть.

Оценочные средства для промежуточной аттестации обеспечивают демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и достижение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения программы. Разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации.

Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Типовые задания в программе предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках (в т.ч. WSR) оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной профессии (специальности) и проходят экспертную оценку.

Задания, разработанные образовательной организацией, утверждаются её директором после предварительного положительного заключения работодателей.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) 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 образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности колледжем в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

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.

Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников регламентируется программой государственной итоговой аттестации, требованиями к выпускным квалификационным работам, критериям оценки знаний.

Итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения студентами образовательной программы.

Итоговая аттестация, завершающая освоение имеющих государственную аккредитацию основных образовательных программ, является государственной итоговой аттестацией.

Итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки студентов.

Итоговая аттестация, завершающая освоение основных профессиональных

образовательных программ, является обязательной.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации по ФГОС СПО является предоставление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождению практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности (дневники).

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа). Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников ФГОС в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям колледжа по профессии и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выполнение практической выпускной квалификационной работы направлено на выявление и определение уровня владения выпускником профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

Содержание выпускной практической квалификационной работы должно отражать профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности. Сложность работы должна соответствовать уровню 3-5 квалификационного разряда, в зависимости от подготовленности выпускника.

Выпускная практическая квалификационная работа выполняется на предприятии и/ или в производственных мастерских колледжа, где выпускник проходил преддипломную практику. Работа выполняется выпускником самостоятельно.

Защита письменной экзаменационной работы является одним из видов государственной (итоговой) аттестации выпускников по профессии

Письменная экзаменационная работа должна соответствовать содержанию производственной практики по профессии, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных федеральным государственным стандартом среднего профессионального образования по профессии.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.

Процедура защиты устанавливается председателем государственной аттестационной комиссии по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад студента (не более 5 – 7 минут), чтение отзыва, вопросы членов

комиссии, ответы студента.

Членами комиссии могут быть заданы студенту вопросы по содержанию выпускной квалификационной работы или по другим аспектам, касающимся профессии студента. Ответы студента на заданные вопросы должны быть краткими и обоснованными. В ответах по теме письменной экзаменационной работы следует оперировать данными, полученными в ходе выполнения работы.

По докладу и ответам на вопросы членами государственной аттестационной комиссии оценивают компетенции выпускника.

Результаты любой из форм государственной итоговой аттестации, определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

Решения государственных экзаменационных комиссий принимаются на закрытых заседаниях 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.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику колледжа и выдача ему диплома осуществляется при условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию. Присвоение квалификации происходит на заключительном заседании ГЭК, решение комиссии записывается в протокол заседания.

Решение государственной аттестационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим государственную итоговую аттестацию, и выдаче диплома оформляется приказом директора колледжа.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по одному или нескольким учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) образовательной программы или не прохождения промежуточной аттестации при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

Обучающиеся обязаны ликвидировать академическую задолженность. Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, вправе пройти промежуточную аттестацию по соответствующему учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) не более двух раз в сроки, определяемые лицеем, в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включаются время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по беременности и родам.

Для проведения промежуточной аттестации во второй раз лицеем создается комиссия.

Обучающиеся, не прошедшие промежуточной аттестации по уважительным причинам или имеющие академическую задолженность, переводятся на следующий курс условно.

График проведения повторной аттестации (график ликвидации

задолженностей) доводится до сведения обучающихся и их родителей (лицам, их заменяющим). Результаты повторной аттестации оформляются в ведомости на передачу (экзамена, зачета), которая не позднее следующего дня за днем аттестации, сдается в учебную часть.

Обучающиеся по основным профессиональным образовательным программам, не ликвидировавшие в установленные сроки академической задолженности, отчисляются как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана

Повторная аттестация обучающегося разрешается не более двух раз.

*Оценочные материалы для проведения ГИА приведены в приложении 7.*

## **9 СВЕДЕНИЯ ОБ ОСВОЕНИИ ПРОФЕССИИ РАБОЧЕГО И СЛУЖАЩЕГО В РАМКАХ ОПОП**

Из перечня профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 поварское и кондитерское дело образовательная организация выбрала следующие:

- 16675 Повар,
- 12901 Кондитер.

Освоение данных профессий рабочих, должностей служащих осуществляется в профессиональном цикле в профессиональном модуле ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. На модуль отведено 796 часов:

в том числе:

- теоретическое обучение – 256 часов,
- учебная практика – 180 часов,
- производственная практика – 324 часа,
- квалификационный экзамен – 36 часов.



ПЕРЕЧЕНЬ ПРИЛОЖЕНИЙ К ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Приложение 1. Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП (ППССЗ)

Приложение 2. Учебный план

Приложение 3. Календарный учебный график

Приложение 4. Рабочие программы дисциплин (профессиональных модулей)

Приложение 5. Рабочая программа воспитания. Календарный график воспитательной работы.

Приложение 6. Программы практик

Приложение 7. Программа государственной итоговой аттестации

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ  
В ОСНОВНУЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНУЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНУЮ  
ПРОГРАММУ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

---

для студентов набора 2023 года  
на базе основного общего образования  
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения  
одобрены на заседании  
Педагогического совета КПГОАУ  
«Камчатский колледж технологии  
и сервиса», протокол №13  
от «31» августа 2023 г.

В ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования набора 2023 года на 2023/2024 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№ п/п	Раздел документа	Содержание дополнений/ изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1.	Раздел 7. Требования к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена. п. 7.4. Учебно-методическое обеспечение	Внесены корректировки в учебно-методическое обеспечение учебной дисциплины общеобразовательного и гуманитарного цикла «История России»	Письмо Министерства просвещения РФ от 7 августа 2023 г. N АБ-3318/03 "Об использовании единых учебников истории для 10-11 классов"