

**1.1 Нормативная база реализации ППКРС**

Образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер разработана на основе

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

-Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г № 1569 , зарегистрированного в Минюсте РФ 22.12.2016 г N 44898;

-Профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 №610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 29.09.2015 г. Регистрационный номер №39023);

- Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 №597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015 г. Регистрационный номер №38940);

- Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 №914н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 25.12.2015 г. Регистрационный номер №40270);

* Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей ред.);
* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 января 2015 г. (рег. № 35545);
* Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18 апреля 2013г. № 291. (Зарегистрирован в Минюсте России 14 июня 2013 г. № 28785).

-Приказа Минобрнауки России от 16.08. 2013 г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей ред.);

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

-Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям для использования в работе организаций, осуществляющих образовательную деятельность по реализации образовательных программ, разработанных в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01.03.2017 г № 06174).

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413 (в действующей редакции);

-Письма Минобрнауки России Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

**1.2. Требования к абитуриенту.**

На обучение по профессии 43.01.09 Повар, кондитер принимаются лица, имеющие основное общее образование.

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев.

Форма обучения: очная.

**1.3. Организация учебного процесса и режим занятий.**

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается 30 июня. Если 1 сентября приходится на воскресенье, то учебный год начинается в следующий за ним рабочий день.

Продолжительность учебного года составляет:

1 курс - 41 неделя, в т.ч. 0,3 недели промежуточной аттестации,

2 курс- 41 неделя, в т.ч. 3 недели промежуточной аттестации;

3 курс - 41 неделя, в т.ч. 0,3 недели промежуточной аттестации,

4 курс – 41 неделя, в т.ч. 1,3 недели промежуточной аттестации, 2 недели ГИА;

В процессе освоения ППКРС обучающимся предоставляются каникулы. Продолжительность каникул составляет не менее десяти недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее 2 недель в зимний период.

Образовательная программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер имеет следующую структуру:

Общепрофессиональный цикл

Профессиональный цикл

Государственная итоговая аттестация.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле). На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения должно быть выделено не менее 80 процентов от объема учебных циклов образовательной программы. Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность уроков теоретического обучения 45 минут. Продолжительность уроков учебной практики составляет 45 минут, с перерывом 10 минут. Последовательность и чередование уроков теоретического и практического обучения определяется календарным учебным графиком и расписанием занятий.

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, семинар, самостоятельная работа, контрольная работа, консультации (индивидуальные, групповые, письменные, устные), внеаудиторная работа, а так же учебная и производственная практика.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе на период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья консультативные занятия могут проводиться дистанционно через использование информационно- коммуникационных технологий и системы Интернет.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения должно предусматривать освоение дисциплины "Физическая культура" в объеме не менее 40 академических часов и дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

На освоение профессионального учебного цикла отводится 3600ч, из них на общепрофессиональные дисциплины 626ч, профессиональные модули 1180ч, на практику 1794ч.

Численность обучающихся в учебной группе составляет 20 человек. Деление на подгруппы проводится по дисциплинам общеобразовательного учебного цикла (Информатика, Физическая культура).

**1.4. Распределение учебной нагрузки**

В учебном плане по профессии установлен следующий объём времени в академических часах:

|  |  |
| --- | --- |
| Структура образовательной программы | Объем образовательной программы в академических часах |
| Общеобразовательный цикл | 2052 |
| Общепрофессиональный цикл | 626 |
| Профессиональный цикл | 2974 |
| Промежуточная аттестация | 180 |
| Государственная итоговая аттестация | 72 |
| Общий объем образовательной программы | 5904 |

**1.4.1. Общеобразовательный цикл**

В состав учебного плана входит общеобразовательный цикл. Согласно п. 7.9 ФГОС СПО получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППКРС.

Согласно п. 23 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования «период изучения общеобразовательных предметов в течение срока освоения соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования определяется образовательной организацией самостоятельно». Изучение общеобразовательных учебных дисциплин осуществляется на 1-3 курсах, с 1 по 6 семестр. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования реализуется в пределах программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих с учетом естественнонаучного профиля получаемой профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (2052 часа) распределено следующим образом: - на изучение общих общеобразовательных учебных дисциплин 906 ч; на изучение общеобразовательных учебных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей (базовых)- 420 ч; на изучение общеобразовательных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей (профильных)-582 ч, дополнительных учебных дисциплин – 144ч.

В процессе изучения общеобразовательных дисциплин предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта. Индивидуальный проект - особая форма организации образовательной деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). 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

**1.5. Распределение вариативной части**

При формировании учебного плана был распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ППКРС, включая инвариантную и вариативную части. Согласно ФГОС СПО образовательная организация имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППКРС (не менее 20%) для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно сочетанию получаемых квалификаций, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также с учетом примерной основной образовательной программы.

Согласно Федеральному государственному образовательному стандарту по профессии 43.01.09 Повар, кондитер конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы образовательная организация определяет самостоятельно. На вариативную часть предусмотрено 1296 часов (22%).

302 часа вариативной части направлены на введение дисциплин общепрофессионального цикла ОП.10 Кухня народов мира (70 часов), ОП.11 Информационные технологии в профессиональной деятельности (34 часа), ОП.12 Организация обслуживания (44 часа), на увеличение объема времени на освоение дисциплин общепрофессионального цикла обязательной части - 154 часа. 994 часа - на увеличение объема времени на освоение профессиональных модулей обязательной части цикла.

**1.6. Практика студентов**

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 рассредоточенно, 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 49,8 недель (1794 часов), из них: 32,8 недели - учебной и 17 - производственной практики, 60 % от профессионального цикла образовательной программы.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций, реализуется рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента - в объеме 132 ч (во 2 семестре);

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 450ч (5-8 семестры);

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента - в объеме 180ч (в 4 и 5 семестрах);

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента - в объеме 102ч (в 3 семестре);

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - в объеме 318ч (в 7,8 семестрах);

Производственная практика проводится концентрированно в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся при освоении профессиональных модулей:

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента – в объеме 72ч (во 2 семестре),

ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – в объеме 144ч (8 семестр),

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – в объеме 108ч (6 семестр),

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента – в объеме 72ч (4 семестр),

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – в объеме 216 ч (8 семестр).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

**1.7 Текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация.**

Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50 включается в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения результатов обучения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам. Экзамены для обучающихся проводятся за счет времени, отведенного в учебном плане на промежуточную аттестацию.

Промежуточная аттестация представляет собой форму контроля, в процессе которой оценивается уровень освоения обучающимися знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций и проходит в виде дифференцированных зачётов и экзаменов, комплексных дифференцированных зачётов и комплексных экзаменов, экзаменов квалификационных.

Общее количество времени, отведенного на промежуточную аттестацию - 180 часов (5 недель), в том числе 108 часов (3 недели) по общеобразовательному циклу, 72 часов (2 недели) по профессиональным модулям. Дифференцированные зачеты и комплексные дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или междисциплинарного курса, экзамены и консультации за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят дифференцированные зачеты по физической культуре (п. 32 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования).

Аттестация по ППКРС проводится рассредоточено, по окончании изучения учебных дисциплин, МДК и освоения учебной и производственной практик. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и квалификационных экзаменов по профессиональным модулям планируется в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме дифференцированных зачётов и экзаменов, комплексных дифференцированных зачётов и комплексных экзаменов. Комплексный экзамен проводится по русскому языку и литературе, экзамены по иностранному языку, математике, обществознанию и химии - профильной дисциплине, по русскому языку и литературе, математике - в письменной форме, по иностранному языку, обществознанию и химии - в устной. По деловой культуре - дополнительной учебной дисциплине используется итоговая форма контроля - накопительная система оценивания, результаты которой являются промежуточной аттестацией по данной дисциплине.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются дифференцированный зачет, экзамен, комплексный дифференцированный зачёт.

2 семестр – дифференцированные зачеты: ОП 01 Основы микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены, ОП 02 Основы товароведения продовольственных товаров, УП 01, ПП 01. Экзамен: МДК 01.01 Организация и процессы приготовления и подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, Экзамен квалификационный по ПМ 01 в форме демонстрационного экзамена.

3 семестр – дифференцированные зачеты: МДК 04.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, УП 04.

4 семестр – дифференцированные зачеты: ПП 04. Экзамен: ОП 03 Технологическое оснащение и организация рабочего места. Экзамен квалификационный по ПМ 04 за счет времени, отведенного на производственную практику.

5 семестр – дифференцированные зачеты: ОП 05 Основы калькуляции и учета, ОП 08 Безопасность жизнедеятельности, МДК 03.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, УП 03.

6 семестр – дифференцированные зачеты: ОП 09 Физическая культура (для профессий СПО), ПП 03. Экзамен: ОП 06, Экзамен квалификационный по ПМ 03

7 семестр - дифференцированные зачеты: ОП 11 Информационные технологии в профессиональной деятельности, МДК 02.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

8 семестр – дифференцированные зачеты: ОП 04 Экономические и правовые основы производственной деятельности, ОП 07 Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации, ОП 12 Организация обслуживания, комплексный дифференцированный зачет по УП 02, УП 05, комплексный дифференцированный зачет по ПП 02, ПП 05. Экзамены: ОП 10 Кухня народов мира, МДК 05.01 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Экзамены квалификационные по ПМ 02, ПМ 05.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен квалификационный.

**1.8 Формы проведения государственной итоговой аттестации**

Освоение ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер завершается государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию, составляет 2 недели. Оценочные материалы для демонстрационного экзамена разработаны в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и в соответствии с заданиями и системой оценки Национальных чемпионатов движения WorldSkills Russia.

**2.ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

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

2.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО, исходя из сочетания квалификаций повар, кондитер:

ВД 1 приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;

ВД 2 приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 3 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента;

ВД 4 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента;

ВД 5 приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

**2.4. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)**

Выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности:

ВД 1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентом

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса домашней птицы, кролика

ВД 2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ВД 3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентом

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ВД 4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентом

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкцией и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

**3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЕЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

3.1. Учебный план областного бюджетного профессионального образовательного учреждения среднего профессионального образования Ивановский колледж пищевой промышленности по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы общеобразовательных дисциплин

3.4. Программы общепрофессионального и профессионального циклов

3.5 Программы практики

3.6. Фонды оценочных средств

**4.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы.

**4.1. Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы.**

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должна располагает материально- технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

**4.2. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы.**

**4.2.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин; микробиологии, санитарии и гигиены; иностранного языка; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

товароведения продовольственных товаров;

технического оснащения и организации рабочего места.

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.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно- методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы.

Реализация ОПОП обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, ресурсам Интернет. В колледже действует компьютерный класс, в котором проводятся занятия и обеспечен доступ к сети Интернет для самостоятельной подготовки.

**4.2.2.** **Требования к оснащенности баз практик**

Реализация основной профессиональной образовательной программы предполагает учебную и производственную практику.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном и кондитерском цехах, на рабочих местах столовой колледжа. Производственная практика обучающихся проводится на всех курсах на предприятиях общественного питания города и области.

**4.2.3. Требованиям к информационным и учебно-методическим условиям.**

Реализация ППКРС обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППКРС. Во время самостоятельной подготовки обучающимся обеспечен доступом к сети Интернет.

**Интернет-ресурсы**

1. <http://eda.ru/>
2. <http://www.kedem.ru/>
3. <http://www.pokushay.ru/>
4. <http://kulinarnayakniga.ru/video>
5. <http://www.tvigle.ru/>
6. <http://www.povara.ru/articles/20/>
7. <http://cook-food.net/>
8. http://www.iamcook.ru/
9. <http://www.produkti.com.ua/>
10. <http://doma-gotovim.ru/>
11. <http://www.gotovimdoma.ru/>
12. <http://nakyhne.ru/>
13. <http://video.mail.ru/inbox/digital_access/749/799.html>
14. <http://video.mail.ru/inbox/digital_access/749/777.html>
15. <http://nadorecept.ru/>

**4.2.4.****Требования обеспеченности каждого обучающегося современными учебными, учебно-методическим печатными и/или электронными изданиями, учебно-методической документацией и материалами**

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

**4.2.5 Требования к фонду дополнительной литературы, в том числе к официальным справочно-библиографическим и периодическим изданиям, отечественным и зарубежным журналам**

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными 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 и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из наименований отечественных журналов: Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, путем использования электронной почты, доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

**Журналы**

Питание и общество

Гастроном

Школа гастронома.

Коллекция рецептов

**4.3.Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса.**

Реализация ОПОП СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года. Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет 100 %. Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года