**Государственное автономное профессиональное**

**образовательное учреждение Мурманской области**

**«Мурманский индустриальный колледж»**

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено на заседанииметодического советаПротокол № \_\_\_ от \_\_\_.\_\_\_\_.\_\_\_\_г. |  Утверждаю:  Директор ГАПОУ МО «МИК» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Г.С.Шатило «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. |

СОГЛАСОВАНО

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (занимаемая должность) (место работы)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(инициалы, фамилия работодателя)

 *(подпись)*

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

(базовый уровень подготовки)

**по программе подготовки специалистов среднего звена**

***42.02.15 Поварское и кондитерское дело***

***Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу***

Форма обучения - очная,

Нормативный срок обучения 3 года и 10 мес.

на базе основного общего образования

**г.Мурманск**

**2019**

Основная образовательная программа среднего профессионального образования государственного автономного профессионального образовательного учреждения Мурманской области «Мурманский индустриальный колледж» (далее - ГАПОУ МО «МИК») разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 и примерной основной образовательной программы, регистрационный номер 43.02.15 – 170519 от 19.05.2017 г.

**Организация-разработчик**:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области "Мурманский индустриальный колледж"

**СОДЕРЖАНИЕ**

[1 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 4](#_Toc330986533)

[1.1. Основная образовательная программа (ООП) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело………………. 4](#_Toc330986534)

[1.2. Нормативные документы для разработки (ООП) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 5](#_Toc330986535)

[1.3. Общая характеристика ООП 6](#_Toc330986536)

[1.3.1. Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования](#_Toc330986537)

[1.3.2. Требования к поступающим 6](#_Toc330986538)

[2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ООП](#_Toc330986540) 6

[2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников](#_Toc330986541) 6

[2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников](#_Toc330986542) 6

[2.1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников](#_Toc330986543) 6

[2.2. Требования к результатам освоения ООП](#_Toc330986544) 9

[2.2.1. Общие компетенции](#_Toc330986545) 9

[2. 2. 2. Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции](#_Toc330986546) 10

[3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА](#_Toc330986548) 14

[3.1. Базисный учебный план](#_Toc330986549) 14

[3.2. Календарный учебный график](#_Toc330986550) 17

[3.3. Учебный план специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело](#_Toc330986551) 17

[4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК](#_Toc330986552) 17

[4.1. Общеобразовательные дисциплины](#_Toc330986553) 17

[4.2. Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины…………………](#_Toc330986556)18

[4.3. Математические и общие естественнонаучные дисциплины](#_Toc330986557) 18

[4.4. Общепрофессиональные дисциплины](#_Toc330986558) 18

[4.5. Профессиональные дисциплины](#_Toc330986559) 18

[5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ](#_Toc330986561) 19

[5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций](#_Toc330986562) 19

[5.2. Организация государственной итоговой аттестации](#_Toc330986564) 20

[6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП 20](#_Toc330986565)

[6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса 20](#_Toc330986566)

[6.2. Кадровое обеспечение реализации ООП 21](#_Toc330986567)

[6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса](#_Toc330986568) 21

[6.3.1. Кабинеты](#_Toc330986569) 21

[6.3.2. Лаборатории](#_Toc330986570) 21

[6.3.3. Спортивный комплекс](#_Toc330986574) ………………………………………………………………22

[6.3.4. Залы](#_Toc330986575) 22

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**1.1. Основная образовательная программа (ООП) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - ООП СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и примерной основной образовательной программой, регистрационный номер 43.02.15 – 170519 от 19.05.2017 г.

ООП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представляет совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию, установленных:

ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; профессиональными стандартами: 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации.

ООП СПО имеет отраслевую направленность в области поварского и кондитерского дела. При разработке ООП СПО учтены требования международных стандартов к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkillsRussia(далее - WSR).

Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, указанных в ФГОС СПО, и к выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 ФГОС СПО.

* 1. **Нормативные документы для разработки (ООП) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Нормативную правовую основу разработки ООП СПО составляют:

* Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
* Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));
* Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia/ WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и

«Кондитерское дело»;

* Профессиональные стандарты:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код**  | **Наименование**  |
| 33.011  | Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))  |
| 33.014  | Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г. № 40270))  |
| 33.010  | Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))  |

**1.3. Общая характеристика ООП**

Образовательная программа содержит циклы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл; государственная итоговая аттестация.

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

Рекомендации по формированию вариативной части образовательной программы составлены с учетом требований профессиональных стандартов и требований международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Установленные в спецификациях результаты обучения в виде действий, умений и знаний, включают все требования профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» для 4-ого и 5-ого уровней квалификации, а также требования международных стандартов.

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции.

Особенностью образовательной программы является то, что в структуру государственной итоговой аттестации, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект), демонстрационный экзамен по усмотрению образовательной организации включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Оценочные материалы разрабатываются в соответствии со спецификациями результатов обучения, требованиями профессиональных стандартов, требованиями международных стандартов.

**Задачи программы**:

* обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 4-ого и 5-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер» при выполнении работ, в том числе по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих;
* оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в чемпионатах международного движения;
* подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций.

 [**1.3.1.Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования**](#_Toc330986537)

Сроки получения СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения и присваиваемая квалификация

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| На базе  | Наименование квалификаций по образованию  | Сроки  |
| среднего общего образования  | Специалист по поварскому и кондитерскому делу  | 2 год 10 месяцев  |
| основного общего образования  | 3 год 10 месяцев  |

**1.3.2. Требования к поступающим**

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.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается абитуриентам с более высоким средним баллом аттестата.

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

**2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ООП**

## 2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

**2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников**

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 др.)

**Видом профессиональной деятельности** в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания.

**Основной целью профессиональной деятельности** в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

**2.1.2. 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.

**Возможные наименования должностей выпускников** по данной специальности в соответствии с профессиональными стандартами: бригадир поваров, кондитеров, старший повар/кондитер, су-шеф.

**Возможные места работы**: кухни гостиниц, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

**Возможные режимы работы** повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

**Медицинскими противопоказаниями** для работы по данной специальности являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонелез и др.).

**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.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, могут продолжить обучение:

по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания или 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и получить квалификацию для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 к ФГОС СПО; по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03

Гостиничное дело; по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03

Гостиничное дело; по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

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.

**Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям**

# (сочетаниям профессий)

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование ПМ  | Квалификации (для специальностей СПО) / Сочетание профессий (для профессий СПО)  |
| *Квалификации для специальностей берется из Перечня специальностей СПО/ Сочетания профессий из п. 1.11 (1.12)* *ФГОС по профессиям СПО*  |
| 1  | *2*  |
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента  | Повар, кондитер  |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления и  | Повар, кондитер  |
| 1  | *2* |
| подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  | Повар, кондитер  |
| 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  | Повар, кондитер  |
| 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  | Повар, кондитер  |
| 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  | Повар, кондитер  |
| Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  | Повар, кондитер  |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  | Повар, кондитер  |

**2.2. Требования к результатам освоения ООП**

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

**2.2.1. Общие компетенции**

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями (далее – ОК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код**  | **Наименование общих компетенций**  |
| 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 поддержание 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  |

## 2. 2. 2. Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код**  | **Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**  |
| 1  | 2  |
| **ВД 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  |
| **ВД 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, 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  |
| **ВД 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  |
| **ВД 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  |
| **ВД 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  |
| **ВД 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  |
| **ВД 7**  | **Выполнения работ по профессии «Повар»**  |
| ПК 7.1.  | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, кулинарных блюд, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.  |
| ПК 7.2.  | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий.  |
| ПК 7.3.  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, супов, отваров разнообразного ассортимента.  |
| ПК 7.4.  | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.  |
| ПК 7.5.  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров разнообразного ассортимента.  |
| ПК 7.6.  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента;  |
| ПК 7.7.  | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  |
| ПК 7.8.  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  |
| **ВД 8**  | **Выполнения работ по профессии «Кондитер»**  |
| ПК 8.1  | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления мучных кондитерских изделий  |
| ПК 8.2  | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий  |
| ПК 8.3  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации кондитерских изделий  |
| ПК 8.4  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий  |
| ПК 8.5  | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов  |

**3 ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

## 3.1. Базисный учебный план

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс  | Наименование  | Объем образовательной программы в академических часах  | Рекомендуемый курс изучения  |
| Всего  | Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем  | Самостоятельная работа  |
| Занятия по дисциплинам и МДК  |  Практики  |
| Всего по УД/МДК  | в том числе лабораторные и практические занятия  | в том числе курсовой проект  ()работа  |
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  |
| **Обязательная часть образовательной программы**  | **2952**  | **1728**  | **864**  | **32**  | **1044**  | **-**  |  |
| **ОГСЭ.00**  | **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**  | **432**  | **432**  | **322**  |  |  | **-**  |  |
| ОГСЭ.01  | Основы философии  | 36  | 36  | -  |   |   | -  | 2  |
| ОГСЭ.02  | История  | 36  | 36  | -  |   |   | -  | 2  |
| ОГСЭ.03  | Иностранный язык в профессиональной деятельности  | 164  | 164  | 164  |   |   | -  | 2-4  |
| ОГСЭ.04  | Физическая культура  | 164  | 164  | 158  |   |   | -  | 2-4  |
| ОГСЭ.05  | Психология общения  | 32  | 32  | -  |   |   | -  | 3  |
| **ЕН.00**  | **Математический и общий естественнонаучный цикл**  | **180**  | **180**  | **36**  |  |  | **-**  |  |
| ЕН.01  | Химия  | 144  | 144  | 36  |   |   | -  | 2  |
| ЕН.02  | Экологические основы природопользования  | 36  | 36  | -  |   |   | -  | 2  |
| **ОП.00**  | **Общепрофессиональный цикл**  | **612**  | **612**  | **304**  |  |  | **-**  |  |
| ОП.01  | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  | 64  | 64  | 32  |   |   | -  | 2  |
| ОП.02  | Организация хранения и контроль запасов и сырья  | 96  | 96  | 34  |   |   | -  | 2  |
| ОП.03  | Техническое оснащение организаций питания  | 64  | 64  | 27  |   |   | -  | 2  |
| ОП.04  | Организация обслуживания  | 64  | 64  | 34  |   |   | -  | 3  |
| ОП.05  | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  | 96  | 96  | 42  |   |   | -  | 3  |
| ОП.06  | Правовые основы профессиональной деятельности  | 32  | 32  | 5  |   |   | -  | 3  |
| ОП.07  | Информационные технологии в профессиональной деятельности  | 96  | 96  | 72  |   |   | -  | 2  |
| ОП.08  | Охрана труда  | 32  | 32  | 10  |   |   | -  | 2  |
| ОП.09  | Безопасность жизнедеятельности  | 68  | 68  | 48  |   |   | -  | 2  |
| **П.00**  | **Профессиональный цикл**  | **1728**  | **504**  | **202**  | **32**  | **1224** **1**  | **-**  |  |
| ПМ. 01  | **Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**  | **212**  | **68**  | **20**  |  | **144**  | -  | 2  |
| МДК.01.01  | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  | 32  | 32  | 8  |   |   | -  | 2  |
| МДК.01.02  |  Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  | 36  | 36  | 12  |   |   | -  | 2  |
| УП. 01  | Учебная практика  | 72  |   |   |   | 72  | -  | 2  |
| ПП. 01  | Производственная практика  | 72  |   |   |   | 72  | -  | 2  |
| 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**  | **336**  | **120**  | **48**  | **16**  | **216**  | **-**  | **3**  |
| МДК.02.01  |  Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  | 34  | 34  | 6  |   |   | -  | 3  |
| МДК.02.02  | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  | 86  | 86  | 42  | 16  |   | -  | 3  |
| УП. 02  | Учебная практика  | 72  |   |   |   | 72  | -  | 3  |
| ПП. 02  | Производственная практика  | 144  |   |   |   | 144  | -  | 3  |
| **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**  | **212**  | **68**  | **30**  |  | **144**  | **-**  | **3**  |
| МДК.03.01  | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  | 32  | 32  | 10  |   |   | -  | 3  |
| МДК.03.02  | Процессы приготовления,  | 36  | 36  | 20  |   |   | -  | 3  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  |  |  |  |  |  |  |  |
| УП. 03  | Учебная практика  | 36  |   |   |   | 36  | -  | 3  |
| ПП. 03  | Производственная практика  | 108  |   |   |   | 108  | -  | 3  |
| **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**  | **176**  | **68**  | **30**  |  | **108**  | -  | 4  |
| МДК.04.01  | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  | 32  | 32  | 10  |   |   | -  | 4  |
| МДК.04.02  | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента  | 36  | 36  | 20  |   |   | -  | 4  |
| УП. 04  | Учебная практика  | 36  |   |   |   | 36  | -  | 4  |
| ПП. 04  | Производственная практика  | 72  |   |   |   | 72  | -  | 4  |
| **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**  | **264**  | **84**  | **32**  |  | **180**  | -  | 4  |
| МДК.05.01  | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  | 32  | 32  | 12  |   |   | -  | 4  |
| МДК.05.02  | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента  | 52  | 52  | 20  |   |   | -  | 4  |
| УП. 05  | Учебная практика  | 72  |   |   |   | 72  | -  | 4  |
| ПП. 05  | Производственная практика  | 108  |   |   |   | 108  | -  | 4  |
| **ПМ 06**  | **Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**  | **204**  | **96**  | **42**  | **16**  | **108**  | **-**  | **4**  |
| МДК.06.01  | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала  | 96  | 96  | 42  | 16  |   | -  | 4  |
| ПП. 06  | Производственная практика  | 108  |   |   |  | 108  | -  | 4  |
| **ПМ.07**  | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер, пекарь)2**  | **180**  |   |   |  | **180**  | -  | 2  |
| УП. 07  | Учебная практика  | 72  | -  | -  | -  | 72  | -  | 2  |
| ПП .07  | Производственная практика  | 108  | -  | -  | -  | 108  | -  | 2  |
| **ПА**  | **Промежуточная аттестация**  | **-**  |   |   |  |   | -  | 2-4  |
| **Вариативная часть образовательной программы**  | **1296**  |   |   |  |   | -  | 2-4  |
| **ГИА.00**  | **Государственная итоговая аттестация**  | **216**  |   |   |  |   | -  | 4  |
| Итого:  | **4464**  |   |   |  |   |   |   |

**3.2. Календарный учебный график (приложение)**

**3.3. Учебный план специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приложение)**

**4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК**

**4.1. Общеобразовательные дисциплины**

В образовательных учреждениях, реализующих программы СПО ППССЗ, знания и умения обучающихся, полученные в ходе общеобразовательной подготовки, углубляются и расширяются при изучении дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов профессиональной образовательной программы.

|  |  |
| --- | --- |
| Компоненты программы  | Номер приложения, содержащего примерную программу  |
| код  | наименование  |
| 1  | 2  | 3  |
| **ОУД.00 Общеобразовательные учебные дисциплины**  |
| ОУД.01  | Русский язык  | Приложение  |
| ОУД.02  | Литература  | Приложение  |
| ОУД.03  | Иностранный язык  | Приложение  |
| ОУД.04  | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия  | Приложение  |
| ОУД.05  | Физика | Приложение  |
| ОУД.06  | История  | Приложение  |
| ОУД.07  | Обществознание (вкл. экономику и право)  | Приложение  |
| ОУД.08  | Астрономия  | Приложение  |
| ОУД.09  | География | Приложение  |
| ОУД.10  | Экология | Приложение  |
| ОУД.11  | Физическая культура | Приложение  |
| ОУД.12  | Основы безопасности жизнедеятельности  | Приложение  |
| ОУДП.01  | Химия | Приложение  |
| ОУДП.02  | Биология | Приложение  |
| ОУДП.03  | Информатика | Приложение  |

**4.2.** **Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины**

|  |
| --- |
| **ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**  |
| ОГСЭ. 01  | Основы философии  | Приложение  |
| ОГСЭ. 02  | История  | Приложение  |
| ОГСЭ. 03  | Иностранный язык в профессиональной деятельности  | Приложение  |
| ОГСЭ. 04  | Физическая культура  | Приложение  |
| *ОГСЭ. 05*  | Психология общения  | Приложение  |

**4.3. Математические и общие естественнонаучные дисциплины**

|  |
| --- |
| **ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**  |
| Химия  | Приложение  |
| Экологические основы природопользования  | Приложение  |

**4.4.** **Общепрофессиональные дисциплины**

|  |
| --- |
| **ОП.00 Общепрофессиональный цикл**  |
| ОП.01  | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  | Приложение  |
| ОП.02  | Организация хранения и контроль запасов и сырья  | Приложение  |
| ОП.03  | Техническое оснащение организаций питания  | Приложение  |
| ОП.04  | Организация обслуживания  | Приложение  |
| ОП.05  | Основы экономики, менеджмента и маркетинга  | Приложение  |
| ОП.06  | Правовые основы профессиональной деятельности  | Приложение  |
| ОП.07  | Информационные технологии в профессиональной деятельности  | Приложение  |
| ОП.08  | Охрана труда  | Приложение  |
| ОП.09  | Безопасность жизнедеятельности  | Приложение  |

**4.5. Профессиональные дисциплины**

|  |
| --- |
| **П.00 Профессиональный цикл**  |
| ПМ.01  | 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  |
| ПМ.02  | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарныхизделий, закусоксложного ассортимента с учетом потребностейразличных категорий потребителей, видови форм обслуживания | Приложение  |
| 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  |
| 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  |
| 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  |
| ПМ.06  | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  | Приложение  |
| ПМ.07  | Выполнение работ по профессии 33.011 Повар  | Приложение  |
| УП.  | Учебная практика  | Приложение  |
| ПП.  | Производственная практика (по профилю специальности)  | Приложение  |
| ПМ.08  | Выполнение работ по профессии Кондитер  | Приложение  |
| УП.  | Учебная практика  | Приложение  |
| ПП.  | Производственная практика (по профилю специальности)  | Приложение  |
| ПП.  | Производственная практика (преддипломная)  | Приложение  |

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Контрольно-измерительные материалы по программе обеспечивают оценку достижения всех требований к результатам освоения программ, указанных разработчиком в программе, а при формировании контрольно-измерительных материалов по рабочей программе, и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть.

Оценка качества освоения программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

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

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.

Задания предназначены для обеспечения единых требований к ГИА, основываются на международных практиках (в т.ч. WSR) оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной специальности.

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

**5.2 Организация государственной итоговой аттестации**

Формой государственной аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Для государственной итоговой аттестации по программе, на основе типовых заданий, приведенных в программе, разрабатываются задания по демонстрационному экзамену.

 Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии.

 Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому ГАПОУ МО «МИК»

 Обучающиеся, не имеющие среднего общего образования, в соответствии с частью 6 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" вправе бесплатно пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования.

**6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП**

**6.1 Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ООП.

По каждой дисциплине, профессиональному модулю сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, профессионального модуля, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, контрольных работ, образцы тестов и т.п.).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы; для подготовки к государственной итоговой аттестации - методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

В образовательном процессе используются активные технологии обучения. Для формирования информационной культуры обучающихся в учреждении используются энциклопедии в электронном формате, для формирования правовой культуры – СПС Консультант Плюс.

Применение информационных технологий осуществляется и на предметах экономического цикла. Обучение обучающихся владению информационными технологиями осуществляется на уроках информатики.

В образовательном процессе реализуется компетентностный подход с использованием активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

 Библиотечный фонд организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

**6.2 Кадровое обеспечение реализации ООП**

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, 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, составляет 25 процентов.

**6.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Финансирование реализации ОПОП осуществляется в объеме, не ниже установленных нормативов финансирования государственного образовательного учреждения.

ГАПОУ МО «МИК» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническое обеспечение соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам

 Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже;

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

**6.3.1. 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

**6.3.2. Лаборатории**

химии;

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

учебный кондитерский цех.

**6.3.3. Спортивный комплекс**

**6.3.4. Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Актовый зал