

ОПИСАНИЕ

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 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 Министерством образования и науки РФ от 09 декабря 2016г. № 1565, с получением квалификации базового уровня подготовки – специалист поварского и кондитерского дела.

Область профессиональной деятельности выпускников: оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и др.); приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

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.

Сроки освоения реализуемой ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- очная форма обучения:

на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев,

- заочная форма обучения:

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев,

на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) предусматривает изучение учебных циклов дисциплин: общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественно – научного, профессионального. Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входят один или несколько междисциплинарных курсов, учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

На базе основного общего образования получение среднего профессионального образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В ОПОП специальности включен цикл общеобразовательной подготовки, в котором предусматривается изучение базовых и профильных дисциплин с учетом профиля социально – экономический.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 66,6 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть в объеме 868 часов (33,4%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и

знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Объем обязательной аудиторной нагрузки обучающегося очной формы обучения составляет 36 часов в неделю при максимальной нагрузке не более 54 часов в неделю. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки обучающегося заочной формы обучения составляет 160 академических часов в год.

Освоение ОПОП в полном объеме завершается государственной итоговой аттестацией, включающей подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Реализация ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе ГПОУ «Топкинский технический техникум» обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю дисциплин, модулей.

Реализация ППСЗ по специальности обеспечивается учебно – методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям и доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, сети Интернет и интернет – ресурсам.

Техникум располагает материально- технической базой для проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебных практик, предусмотренных учебным планом. Материально - техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.