**2023г.**

Описание

основной образовательной программы

среднего профессионального образования

по программе подготовки специалистов среднего звена

по специальности (ППССЗ)

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Титульный лист ООП СПО ППССЗ**

В титульном листе прописаны:

* учредитель: Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края;
* организация – правообладатель программы - Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Ейский полипрофильный колледж»;
* наименование программы – основная образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена
* код специальности – 43.02.15
* квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу
* нормативный срок освоения ППССЗ - 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования;
* профиль получаемого образования - естественнонаучный
* год разработки - 2023 г.

На оборотной стороне титульного листа прописаны:

* дата утверждения ООП СПО ППССЗ**:** 01.09.2023, Ф.И.О. – Е.Г. Сидоренко, директор, подпись и печать
* согласование ППССЗ с работодателями: Н.И. Юрченко – руководитель ООО «Юнис» Ейск, В.И. Зильберт - руководитель ООО «Зильберт» г. Ейск, Н.А. Воловик - руководитель ООО «Рестораны и кафе» г. Ейска
* ППССЗ рассмотренапедагогическим советом, протокол № 1, дата 31.08.2023г.
* ППССЗ разработана на основании ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
* укрупненная группа Науки об обществе, 43.00.00 Сервис и туризм; утверждение ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в Минобрнауки от 09.12.2016 приказ № 1565; регистрация в Минюсте № 44828 от 20.12.2016г.
* организация разработчик - ГБПОУ КК ЕПК
1. Разработчики: Н. Г. Матузкова, С.Б. Шульга, А.Р. Деревянко, Н.В. Тищенко, Т.В. Филиппова, (зам. директора по УР, и.о. зам. директора по УПР, и.о. зам. директора по УВР, старший методист по учебной работе, старший методист по производственной работе).
2. **Общие положения:**

В общих положениях ППССЗ обозначены и прописаны нормативные основания для разработки ООП

1. **Общая характеристика образовательной программы**

содержит описание квалификации, присваиваемой выпускникам, нормативные сроки освоения программы и требования к поступающим, соответствующих ФГОС СПО по специальности.

* нормативные сроки освоения программы - 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования
* требования к поступающим - наличие основного общего образования
1. **Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

В данном разделе определяются область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС).

1. **Планируемые результаты освоения ООП и индикаторы их достижения**

В разделе перечислены формулировки общих компетенций (ОК), профессиональных компетенций (ПК), личностных результатов (ЛР), знания, умения, показатели, содержащие их:

* Общие компетенции – ОК 01- ОК 11
* Профессиональные компетенции – ПК 1.1- ПК 6.5
* Личностные результаты – ЛР1-ЛР 20
1. **Структура образовательной программы**
	1. **Учебный план**

В структуру учебного плана входят следующие разделы:

**Титульный лист учебного плана:**

* утвержден
* должность руководителя – директор
* подпись
* Ф.И.О.- Е.Г. Сидоренко
* дата 01.09.2023г.
* печать
* наименование образовательного учреждения - Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Ейский полипрофильный колледж»
* код специальности 43.02.15
* квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу
* форма обучения – очная;
* нормативный срок освоения ППССЗ - 3 года 10 месяцев
* профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный
* год разработки - 2023 г.
1. **Пояснительная записка к учебному плану**

В пояснительной записке прописаны нормативная база реализации ППССЗ, организация учебного процесса и режим занятий, общеобразовательный цикл, формирование вариативной части ППССЗ. В отдельном разделе прописан порядок аттестации обучающихся и ГИА.

1. **Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения**

 В сводных данных заполнены все разделы по курсам обучения, которые соответствуют количеству недель по ФГОС - 199 недель.

1. **План учебного процесса**

Заполнены все разделы плана учебного процесса, указанные индексы циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК и практик заполнены и соответствуют ФГОС СПО. По всем УД, МДК, ПМ, УП, ПП указаны формы промежуточной аттестации.

Определена учебная нагрузка обучающихся: максимальная (6750 ч), самостоятельная учебная работа (13 ч.), общее количество занятий (3438 ч.), занятий в форме практической подготовки (2484 ч.) прописаны по всем разделам, в. т. ч. лабораторные работы и практические занятия. Указано количество выделенных часов на курсовые работы и проекты.

Обязательная учебная нагрузка распределена по курсам и семестрам и соответствует ФГОС:

* производственная (преддипломная) практика - 4 недели;
* государственная итоговая аттестация - 216 часов (6 недель);
* консультации – 108 часов;
* всего часов по УД, МДК - 3438 ч.;
* всего часов учебной практики – 504 ч.;
* всего часов производственной практики - 1008 ч.;
* количество экзаменов 20, включая экзамены по модулю;
* количество зачетов 40, не включая зачетов по Физической культуре.
1. **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело** указан и соответствуют ФГОС СПО.

Вариативная часть ППССЗ представлена в таблице, в которой определены часы, темы и документы, подтверждающие обоснованность распределения 1296 вариативных часов.Часы вариативной части распределены на углубление и расширение профессиональных компетенций и согласованы с работодателями: ООО «Юнис» Ейск, ООО «Зильберт» г. Ейск, ООО «Рестораны и кафе» г. Ейск.

1. **Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик по всем циклам:**
* общеобразовательный:ОУДб.01, ОУДб.02, ОУДб.03, ОУДб.04, ОУДб.05, ОУДб.06, ОУДб.07, ОУДб.08, ОУДб.09, ОУДб.10, ОУДб.11, ОУДп.12, ОУДп.13, УД.14
* общий гуманитарный и социально-экономический: ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.03, ОГСЭ.04, ОГСЭ.05, ОГСЭ.06
* математический и общий естественнонаучный: ЕН.01, ЕН.02
* общепрофессиональный: ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.05, ОП.06, ОП.07, ОП.08, ОП.09
* профессиональный: ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ 04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07
1. **Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы:**

 Контроль и оценка освоения основных видов деятельности, профессиональных, общих компетенций и личностных результатов соответствует пояснительной записке к учебному плану, составлен в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ КК ЕПК.

Требования к выпускным квалификационным работам составлены в соответствии с Положением о дипломном проекте студентов ГБПОУ КК ЕПК.

Организация государственной итоговой аттестации выпускников проводится в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ КК ЕПК.

**5.2. Календарный учебный график специальности**

**Титульный лист календарного учебного графика**:

* утвержден 01.09.2023г.
* должность руководителя - директор Е.Г. Сидоренко;
* наименование ОУ - Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Ейский полипрофильный колледж»;
* подпись, печать;
* код специальности – 43.02.15
* квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу
* форма обучения - очная
* нормативный срок освоения ППССЗ - 3 года 10 месяцев
* профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный
1. **Календарный график учебного процесса**:
* индексы дисциплин, циклов УД, ПМ, МДК, УП, ПП соответствуют учебному плану
* прописаны наименования циклов, УД, ПМ, МДК, УП, ПП
* прописаны номера календарных недель
* указаны порядковые номера недель учебного процесса и даты недель
* указаны виды учебной нагрузки
* прописана преддипломная практика
* часы обязательной учебной нагрузки - 36 ч. в неделю
* часы самостоятельной работы обучающихся - 18 ч. в неделю
* всего часов в неделю - 54 ч.
* каникулы прописаны
* количество часов на 1 курсе 1404 ч.
* количество часов на 2 курсе 1404 ч.
* количество часов на 3 курсе 1440 ч.
* количество часов на 4 курсе 1080 ч.
* изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется на 1 курсе, завершается ДЗ, Э
* изучение учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического циклов осуществляется на 2,3,4 курсах, завершается ДЗ, ДЗ(к)
* изучение учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла осуществляется на 2,3 курсе и завершается ДЗ, Э(к)
* изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла осуществляется на 2,3,4 курсах, завершается ДЗ, Э
* изучение профессионального цикла осуществляется на 2-4 курсах: МДК – последовательно, а УП и ПП - концентрированно
1. **Календарный график аттестаций**
* индексы и наименование циклов, УД, ПМ, МДК, УП, ПП прописаны
* номера календарных недель, даты недель, порядковые номера недель учебного процесса указаны
* указаны формы промежуточной аттестации и прописаны виды аттестаций по циклам, УД, ПМ, МДК, УП, ПП
* прописаны преддипломная практика и государственная итоговая аттестация
* всего аттестаций в неделю не более 10
* формы аттестации для УД, МДК, УП, ПП прописаны: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, дифференцированный зачет (комплексный), экзамен (комплексный)
* формы аттестации для ПМ - экзамен по модулю

**Рабочая программа воспитания**

**специальности** **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

В структуру рабочей программы воспитания входят следующие разделы:

1. **Титульный лист** рабочей программы воспитания (далее – Программа)**:**
2. **Пояснительная записка**
3. **Раздел 1. Целевой**

**Цель и задачи воспитания обучающихся**

Задачи воспитания:

* усвоение обучающимися знаний о нормах, духовно-нравственных ценностях, которые выработало российское общество (социально значимых знаний);
* формирование и развитие осознанного позитивного отношения к ценностям, нормам и правилам поведения, принятым в российском обществе (их освоение, принятие), современного научного мировоззрения, мотивации к труду, непрерывному личностному и профессиональному росту;
* приобретение социокультурного опыта поведения, общения, межличностных и социальных отношений, в том числе в профессионально ориентированной деятельности;
* подготовка к самостоятельной профессиональной деятельности с учетом получаемой квалификации (социально-значимый опыт).

**Направления воспитания:**

* гражданское воспитание;
* патриотическое воспитание;
* духовно-нравственное воспитание;
* эстетическое воспитание;
* физическое воспитание;
* профессионально-трудовое воспитание;
* экологическое воспитание;
* ценности научного познания.
	1. **Целевые ориентиры воспитания**
		1. **Инвариантные целевые ориентиры**

Соотнесение инвариантных целевых ориентиров воспитания с общими компетенциями.

|  |  |
| --- | --- |
| Инвариантные целевые ориентиры | Общие компетенции |
| — выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам; | ОК 01 |
| — использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности | ОК 02 |
| — планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и  финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях | ОК 03 |
| — эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;  | ОК 04 |
| — осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста  | ОК 05 |
| — проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения  | ОК 06 |
| — содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  | ОК 07 |
| — использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности  | ОК 08 |
| — пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке  | ОК 09 |

* + 1. **Содержание целевых ориентиров воспитания выпускников**
		2. **Вариативные целевые ориентиры,** **отражающие специфику ГБПОУ КК ЕПК, реализующей программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАЗДЕЛ 2. Содержательный**

* Уклад образовательной профессиональной организации
* «Миссия» колледжа в самосознании педагогического коллектива
* Наиболее значимые традиционные дела, события, мероприятия организации, составляющие основу воспитательной системы

**2.1. Содержание воспитательных модулей: виды, формы, содержание деятельности**

2.1.1. Модуль «Образовательная деятельность»

2.1.2. Модуль «Внеаудиторная деятельность»

2.1.3. Модуль «Кураторство»

2.1.4. Модуль «Наставничество»

2.1.5. Модуль «Основные воспитательные мероприятия»

2.1.6. Модуль «Организация предметно-пространственной среды»

2.1.7. Модуль «Взаимодействие с родителями (законными представителями)»

2.1.8. Модуль «Самоуправление»

2.1.9. Модуль «Профилактика и безопасность» со спискомпартнеров по профилактической работе

2.1.10. Модуль «Социальное партнерство и участие работодателей»

2.1.11. Модуль «Профессиональное развитие, адаптация и трудоустройство»

**5. РАЗДЕЛ 3. Организационный**

3.1. Кадровое обеспечение

3.2. Психолого-педагогическое и социально-педагогическое обеспечение

3.3. Локальные акты и документы, регламентирующие воспитательную работу

3.4. Нормативно-методическое обеспечение воспитательной работы

3.5. Требования к условиям воспитательной работы с обучающимися с особыми образовательными потребностями

3.6. Система поощрения профессиональной успешности и проявлений активной жизненной позиции обучающихся

3.7. Анализ воспитательного процесса

**Календарный план воспитательной работы по специальности**

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Календарный план составлен на весь срок обучения, по курсам и учебным месяцам. В основу календарного плана положены следующие показатели:

* дата
* содержание и формы деятельности
* участники
* место проведения
* ответственные
* наименование модуля

**Условия реализации образовательной программы**

В разделе определенытребования к материально-техническому оснащению, учебно-методическому обеспечению, организации воспитания обучающихся, кадровым и финансовым условиям реализации ООП.

1. **Формирование фонда оценочных средств для проведения ГИА**

Для ГИА по специальности разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств (ФОС). Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы» по компетенции «Поварское дело». ФОС оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.