

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ Горно-Алтайский государственный университет)

Утверждено Ученым советом
протокол № 1 от 19 января 2026 г.

**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования
(программа подготовки специалистов среднего звена)**

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

квалификация – **специалист по поварскому и кондитерскому делу**

вид подготовки – **базовая**

форма подготовки - **очная**

(на базе основного общего образования)

**Горно-Алтайск
2026**

СОДЕРЖАНИЕ

1.1 Основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемая к реализации аграрным колледжем Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет».

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3 Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3.1 Цель (миссия) ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3.2 Срок освоения ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3.3 Трудоемкость ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.4 Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

2.2 Виды профессиональной деятельности выпускника

2.3 Соответствие обобщенных трудовых функций, трудовых функций, трудовых действий профессионального стандарта видам деятельности и соответствующим профессиональным компетенциям из ФГОС СПО

3. Компетенции выпускника ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.1 Календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени (в неделях)

4.2 Учебный план подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

4.4 Программы учебных и производственных практик

4.5 Методические материалы

4.6 Рабочая программа воспитания

4.7 Календарный план воспитательной работы

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в аграрном колледже ГАГУ

5.1 Педагогические кадры

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

6.1 Управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности

6.2 Инфраструктура Горно-Алтайского государственного университета, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания

6.3 Управление воспитательной работой в Университете

6.4 Студенческое самоуправление (соуправление) в образовательной организации высшего образования

6.5 Система информационного сопровождения

7. Финансовое обеспечение ОПОП

8. Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

- 8.1. Внутренняя оценка качества
- 8.2. Внешняя оценка качества
- 8.3. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.
- 8.4. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
- 8.5. Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП среднего профессионального образования
- 8.5.1. Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре защиты квалификационной работы
- 8.5.2. Требования к демонстрационному экзамену

1. Общие положения

1.1 Основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, планируемая к реализации аграрным колледжем Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»

Основная образовательная программа среднего профессионального образования (программа подготовки специалистов среднего звена – далее ППССЗ), планируемая к реализации аграрным колледжем Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет» (далее ГАГУ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную высшим учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 (ред. от 03.07.2024) и профессиональных стандартов Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».

Образовательная программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Нормативную правовую базу разработки ОПОП среднего профессионального образования составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании» от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ.
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».
- Письмо Министерства просвещения РФ № 05-592 от 01.03.2023г. Рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования.
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 мая 2022 г. № 339 (ред. от 03.07.2024);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер».
- Приказ Минобрнауки России Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" от 08.11.2021 N 800;
- Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
- Локальные нормативные акты Университета

1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.3.1 Цель (миссия) ОПОП среднего профессионального образования

ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В результате обучения выпускник будет способен оказывать услуги населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

1.3.2 Срок освоения ОПОП среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Сроки получения СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по СПССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
на базе основного общего образования	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	3 года 10 месяцев

1.3.3 Трудоемкость ОПОП среднего профессионального образования

Срок получения СПО по СПССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	115 нед
Учебная практика	17 нед
Производственная практика (по профилю специальности)	18 нед
Производственная практика (преддипломная)	4 нед
Промежуточная аттестация	5,5 нед
Государственная итоговая аттестация	6 нед
Каникулы	33,5 нед
Итого	199 нед

1.4 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2.1 Область профессиональной деятельности

Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2.2 Виды профессиональной деятельности выпускника

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала;

- освоение рабочей профессии.

2.3 Соответствие обобщенных трудовых функций, трудовых функций, трудовых действий профессионального стандарта видам деятельности и соответствующим профессиональным компетенциям из ФГОС СПО

- ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по обобщенным трудовым функциям, трудовым действиям соответствует профессиональным

стандартам Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»; Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер». (Приложение 1).

3. Компетенции выпускника ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. 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 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

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 рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в

соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

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.

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.

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.

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.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В соответствии Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования и ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком; рабочими программами учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей); оценочными и методическими материалами, а также иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

4.1 Календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени (в неделях)

В календарном учебном графике, утверждаемом ежегодно, указываются периоды осуществления видов учебной деятельности и периоды каникул. Календарный учебный график на текущий учебный год размещается на официальном сайте в разделе Сведения об образовательной организации по адресу <http://www.gasu.ru/sveden/files/Graf>.

4.2 Учебный план подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения дисциплин, модулей, практик ОПОП, обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в часах.

В базовых частях указывается перечень базовых модулей и дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС СПО. В вариативных частях колледж самостоятельно формирует перечень и последовательность модулей и дисциплин с согласованием с работодателями.

Учебный план разрабатывается на основании Положения об учебном плане аграрного колледжа.

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

Рабочая программа дисциплины (модуля) включает в себя:

- наименование дисциплины (модуля);
- перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы;
- объем дисциплины (модуля) в часах с указанием количества обязательной аудиторной нагрузки и объём часов выделяемых на самостоятельную работу обучающихся;
- содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических или астрономических часов и видов учебных занятий;
- перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю);
- перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля);
- фонд оценочных средств;
- перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля);
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля);
- перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости);

описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю). Аннотации рабочих программ дисциплин (модулей) и копии рабочих программ дисциплин (модулей) размещаются на сайте ГАГУ <http://www.gasu.ru/sveden/education/##>.

Разрабатываются программы на основании Положения о рабочих программах.

4.4 Программы учебной и производственной практик

Образовательная деятельность по ОПОП в форме практической подготовки организована при реализации практики путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

4.4.1 Программы учебных практик

При реализации данной ОПОП предусматриваются следующие виды учебных практик:

УП 01.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

УП 02.01 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.

УП 03.01 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.

УП 04.01 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.

УП 05.01. 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.

УП 06.01. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

УП 07.01. Освоение профессии рабочего 16675 Повар.

УП 08.01. Освоение профессии рабочего 13011 Контролер пищевой продукции.

УП09.01. Применение цифровых технологий в кондитерском деле.

Студенты для получения первичных профессиональных навыков будут проходить практику в лабораториях колледжа и университета.

4.4.2 Программа производственной практики

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Проведение практики будет осуществляться на основании договоров, заключенных со следующими организациями:

Министерство экономического развития Республики Алтай,

ООО «Алтай-Актив-Тур»,

ООО Туристский оздоровительный комплекс «Таежник»,

ООО «Туристский комплекс «Манжерок»,

ООО «Алтай Резорт».

4.5 Методические материалы

Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, представлены на сайте ГАГУ по адресу <http://www.gasu.ru/sveden/infmat/>

4.6 Рабочая программа воспитания отражает все направления воспитательной деятельности, представлена отдельным документом на сайте ГАГУ по адресу <https://gasu.ru/sveden/infmat/>.

4.7 Календарный план воспитательной работы содержит перечень мероприятий с указанием сроков проведения. Мероприятия из календарного плана представлены в рабочих программа дисциплин и модулей. Календарный план воспитательной работы представлен отдельным документом на сайте ГАГУ по адресу <https://gasu.ru/sveden/infmat/>.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

5.1 Педагогические кадры

Реализация основной образовательной программы по специальности будет обеспечена педагогическими кадрами, имеющими, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Всего в учебном процессе планируется задействовать 16 преподавателей, из них 3 кандидата наук, 9 преподавателей высшей категории, 3 преподавателя первой квалификационной категории. Два преподавателя почётных работника сферы образования Российской Федерации, 3 преподавателя практикующих специалиста.

Преподаватели будут проходить повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, в том числе в форме стажировки в профильных организациях. К обеспечению освоения обучающимися профессиональных модулей образовательной программы будут привлечены специалисты имеющие стаж работы не менее 3-х лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Содержание каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено в сети Интернет и локальной сети университета.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах дисциплин, представленных в сети Интернет и локальной сети университета, существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы студентов.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-коммуникационной сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий), входящих в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждом 100 обучающихся.

Для обучающихся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Электронные источники

Программное обеспечение автоматизированной информационной библиотечной системы ИРБИС

Доступы к электронным ресурсам через Интернет:

Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета» ФГБОУ ВО «Горно-Алтайский государственный университет» <http://elib.gasu.ru>

Электронно-библиотечная система IPRSmart <http://www.iprbookshop.ru/>

Межвузовская электронная библиотека <https://icdlib.nspu.ru/>

ЭБС издательства Лань <http://e.lanbook.com/>

Информо <http://www.informio.ru/>

eLIBRARY <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

Информационная система доступа к электронным каталогам библиотек сферы образования и науки в рамках единого Интернет –ресурса ЭКБСОН ФГБУ «Государственная публичная научно - техническая библиотека России» <http://www.vlibrary.ru/>

«Национальная электронная библиотека» ФГБУ «Российская государственная библиотека» <http://нэб.рф/>

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

В университете и в колледже учебный процесс по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается наличием материально-технического оборудования.

Учебные кабинеты и лаборатории.

Для организации самостоятельной работы студентов оборудованы учебные кабинеты (компьютерные классы) с выходом в сеть Интернет.

Программное обеспечение: KasperskyEndpointSecurity, MS Windows, MS Access, MS Office, SmartNotebook, КонсультантПлюс, FreePascal, GIMP, Inkscape, SweetHome 3D, LibreOffice Adobe Reader,

Internet Explorer/Edge, Google Chrome, Firefox, Яндекс.Браузер, 7-Zip, МойОфис, NVDA, Moodle.

Компьютерные классы, спортивный зал, тренажерный зал, стрелковый тир, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

6. Характеристики среды вуза, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

6.1 Управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности

Организация воспитательной деятельности в вузе опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального, муниципального и вузовского уровня. Основными положениями, регламентирующими воспитательную работу следует считать:

- Положение о совете по воспитательной работе;
- Положение об управлении молодежной политике и воспитательной деятельности;
- Положение о совете студенческого общежития;
- Положение о спортивном клубе;
- Положение о военно-патриотическом клубе «БАРС»;
- Положение о центре социально-психологической помощи;
- Положение о старосте учебной группы;

- Положение о порядке посещения студентами по их выбору мероприятий, не предусмотренных учебным планом колледжа;
- Положение о Совете по профилактике правонарушений;
- Положение о спортивно-оздоровительной базе;
- Положение о студенческом общежитии;
- Положение о туристическом клубе «Горизонт»;
- Положение о центре социально – психологической помощи;
- Положение о совете обучающихся;
- Положение о Волонтерском центре Горно-Алтайского государственного университета;
- Положение о добровольческом движении;
- Положение об антикоррупционной политике.
- Положение о наставничестве.

Разработаны и реализуются:

- Рабочая программа воспитания
- Календарный план воспитательной работы
- Комплексная программа «Профилактика безнадзорности, правонарушений, употребления ПАВ, экстремизма, авиального поведения студентов аграрного колледжа ГАГУ г. Горно-Алтайска».

Управление воспитательной деятельностью на уровне Университета возложено на ректора, первого проректора по молодежной политике и воспитательной деятельности, начальника управления молодежной политики и воспитательной деятельности ГАГУ. Организация воспитательной работы в университете осуществляется через функционирование ряда структурных подразделений вуза и общественных организаций. Координирующим, направляющим органом является управление молодежной политике и воспитательной деятельности (УПМПВД), совет по воспитательной работе и совет классных руководителей. В состав совета по ВР входят: ответственные за организацию воспитательной работы на факультетах (заместители деканов), заместитель директора по воспитательной работе, председатель совета классных руководителей, студенческое самоуправление, председатель ППОСА, председатель совета обучающихся, руководители структурных единиц управления по воспитательной работе, социальный педагог, психолог. С целью методического обеспечения работы кураторов из числа старших кураторов факультетов и председателя классных руководителей АК формируется совет кураторов.

Непосредственно ответственны за организацию и проведение воспитательной работы в колледже:

- заместитель директора по воспитательной работе обеспечивает реализацию плана воспитательной работы в целом;
- советник директора по воспитанию обеспечивает реализацию программы воспитания и календарного плана воспитательной работы;
- председатели цикловых комиссий обеспечивают единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы работы преподавателей;
- председатель совета классных руководителей координирует работу классных руководителей, обеспечивает методическое сопровождение воспитательного процесса;
- классные руководители академических групп создают условия для быстрой адаптации студентов к условиям обучения в колледже;
- психолог формирует психологический климат, выявляет и корректирует социально-психологические проблемы студентов, классных коллективов;
- социальный педагог способствует социальной адаптации студентов, защищает права несовершеннолетних студентов,

- воспитатели общежития формируют микроклимат в комнатах, секциях и помогают студентам в решение социально-бытовых вопросов.

В Университете имеются студии и объединения для развития творческих способностей студентов:

- хоровая студия «Любава», стремящаяся в своей деятельности сохранить традиции русского народного творчества;

- вокальная студия «Консонанс», способствующая воспитанию умения работать в творческом коллективе; приобщению к музыкальному искусству, к творчеству композиторов различных эпох, стилей, направлений;

- рок-студия формирует музыкальный вкус, способствует развитию командного духа;

- студия танцев «Ритм» объединяет студентов, интересующихся танцевальным искусством.

Формированию активной жизненной и гражданской позиции способствует деятельность **Военно-патриотического клуба «БАРС»**. Курсанты клуба участвуют в военно-спортивных и юнармейских играх, соревнованиях, экскурсиях, походах, показательных выступлениях, летних лагерях и сборах и т. п. Участвуют в поисковых экспедициях, содержании мемориалов и памятников воинской славы и уходе за ними. Клуб ведет информационную деятельность в области развития гражданственности и патриотизма молодежи, оказывает шефскую помощь ветеранам Великой Отечественной войны, труда и правоохранительных органов; семьям военнослужащих, погибших при исполнении воинского долга.

Спортивный клуб «Буревестник», занимающийся пропагандой здорового образа жизни студентов и сотрудников вуза, и **туристский клуб «Горизонт»**, выполняющий задачу популяризации туризма в Горном Алтае.

Центр социально-психологической помощи, целью деятельности которого является социально-психологическое сопровождение учебно-воспитательного процесса в ГАГУ.

Центр карьера, целью деятельности которого является создание и развитие системы содействия трудоустройству обучающихся и адаптации их на рынке труда.

6.2 Инфраструктура Горно-Алтайского государственного университета, обеспечивающая реализацию рабочей программы воспитания

Университет имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и мультимедийной техникой, Интернет-ресурсами и специализированным оборудованием:

- помещения для работы органов студенческого самоуправления, общественных организаций;

- помещения для проведения культурного студенческого досуга и занятий художественным творчеством, техническое оснащение которых позволяет обеспечить качественное воспроизведение фонограмм, звука и видеоизображений, а также световое оформление мероприятий (концертный зал, репетиционные помещения, актовые залы в студенческих общежитиях и др.);

- объекты социокультурной среды (музеи, библиотека, центры и др.);

- объекты для организации проектной деятельности студентов (научные центры, коворкинг-зоны и др.).

Сведения о зданиях и сооружениях, используемых в воспитательном процессе:

- актовый зал на 353 мест, оборудованный кондиционной системой Gree,

- актовый зал общежитие № 3— до 80 мест,

- актовый зал общежитие № 1— 50 мест,

- малый зал для занятий хореографических групп.

- Спортивный зал 30м. х15м. – 450 м2

- Кабинет ЛФК I – 12 x 5,5 – 66 м²
- Кабинет ЛФК II – 7,2 x 5,2 – 37,5 м²
- Тренажёрный зал I – 25 x 5 – 125 м²
- Тренажёрный зал II – 15 x 3,8 – 58,9 м²
- Лыжная база, укомплектованная 250 парами лыж – 324,6 м²
- Спортивная площадка открытого типа – I – 80м. x 90м. – 7200м²
- Спортивная площадка открытого типа – II – 60м. x 32,5м. – 1950м²
- Спортивная площадка открытого типа – III – 100м. x 60м. – 6000м²
- Стрелковый тир – 30 x 5,5 – 165м²

С целью реализации разнообразных форм активного отдыха студентов и сотрудников ГАГУ, воспитания физических и морально-волевых качеств, повышения уровня профессиональной готовности, социальной активности, повышения мастерства спортсменов, обучающихся в ГАГУ и т.д. на берегу Телецкого озера функционирует спортивно-оздоровительная база (до 45 чел. одновременно). Данная площадка позволяет проводить выездные Школы (актива, профсоюзные, языковые, экологические, юридические и т.д.), спортивные смены, группы выходного дня.

6.3 Управление воспитательной работой в Университете

Основным инструментом управления воспитательной работой в вузе является Рабочая программа воспитательной деятельности и Календарь воспитательной работы на учебный год.

Основными функциями управления системой воспитательной работы в вузе выступают:

- анализ итогов воспитательной работы в вузе за учебный год;
- планирование воспитательной работы по организации воспитательной деятельности в вузе на учебный год, включая Календарный план воспитательной работы на учебный год;
- организация воспитательной работы в вузе;
- контроль за исполнением управленческих решений по воспитательной работе в вузе (в том числе осуществляется через мониторинг качества организации воспитательной деятельности в вузе);
- регулирование воспитательной работы в вузе.

Воспитательная работа ведется под непосредственным руководством ректора ГАГУ. Общую координацию деятельности всех подразделений Университета, участвующих в воспитательной работе со студентами, осуществляет первый проректор по молодежной политике и воспитательной деятельности.

Основные функции управления воспитательным процессом в рамках университета принадлежат Совету по воспитательной работе.

В основной состав Совета входят:

- первый проректор по учебной работе (Председатель Совета);
- начальник Управления молодежной политики и воспитательной деятельности (заместитель Председателя Совета);
- заместитель начальника Управления молодежной политики и воспитательной деятельности;
- заместители деканов/директора по воспитательной работе;
- руководители структурных единиц управления по воспитательной работе (турклуб, ССК, центр социально-психологической помощи, ВСКС, ВПК, Волонтерский центр);
- социальный педагог, психолог Аграрного колледжа;
- сотрудник Библиотечно-издательского центра;
- представители органов студенческого самоуправления;
- представители студенческой общественной организации;

По необходимости привлекаются руководители структурных подразделений вуза.

Общее руководство и контроль за составлением и выполнением планов воспитательной работы, за аналитику и все виды отчётности по воспитательной деятельности в Университете осуществляет начальник управления молодежной политики и воспитательной деятельности.

На уровне факультета/колледжа — декан/директор и заместитель декана/директора по воспитательной/учебной работе обеспечивают проведение воспитательной работы, выполнение требований государственных образовательных стандартов. Заместители деканов/директора по воспитательной работе осуществляют непосредственную работу со студентами факультета/колледжа.

Для социализации и адаптации студентов 1 - 2 курсов действует система кураторов академических групп. Работа кураторов определена положением. Организацию и контроль работы кураторов учебных групп осуществляют старшие кураторы факультетов/колледжа, объединенные в Совет кураторов университета.

Важную роль в организации воспитательной деятельности играют различные объединения обучающихся: клубы, центры, общества и др.

6.4 Студенческое самоуправление (соуправление) в образовательной организации высшего образования

Основной деятельности студенческого самоуправления является подготовка, организация и реализация конкретных коллективно-творческих дел, проектных и исследовательских работ, событий и мероприятий во взаимодействии с организаторами воспитательной деятельности в вузе, администрацией вуза, социальными партнерами, работодателями и др. Развитие самоуправления происходит через различные виды деятельности и формы объединений обучающихся.

Студенческое самоуправление - это своего рода стартовая площадка для проявления обучающимися способностей и талантов, самореализации через различные виды деятельности. Вовлеченные в ССУ обучающиеся могут попробовать свои силы в:

- сопровождении функционирования и развития студенческих объединений;
- подготовке инициатив и предложений для администрации Университета, органов власти и общественных объединений по проблемам, затрагивающим интересы обучающихся и актуальные вопросы общественного развития;
- организации сотрудничества со студенческими, молодёжными и другими общественными объединениями в Российской Федерации и в рамках международного сотрудничества (если данная деятельность предусмотрена учредительными документами университета).

Результатом активного участия обучающихся в данном социальном институте является получение опыта в подготовке, принятии и реализации решений, относящихся к жизни Университета и социально значимой деятельности. Студенческое самоуправление - это своего рода стартовая площадка для проявления обучающимися способностей и талантов, самореализации через различные виды деятельности. Вовлеченные в ССУ обучающиеся могут попробовать свои силы в:

- сопровождении функционирования и развития студенческих объединений;
- подготовке инициатив и предложений для администрации Университета, органов власти и общественных объединений по проблемам, затрагивающим интересы обучающихся и актуальные вопросы общественного развития;
- организации сотрудничества со студенческими, молодёжными и другими общественными объединениями в Российской Федерации и в рамках международного сотрудничества (если данная деятельность предусмотрена учредительными документами университета).

6.5 Система информационного сопровождения

Значительная роль в формировании среды вуза принадлежит сайту, на локальных страницах которого размещается актуальная и интересная информация. Информационные стенды помогают студентам быстро сориентироваться в вопросах социального обеспечения (стенд «Социальная работа»), организационно-административного сопровождения (стенд «Воспитательная работа») и взаимодействия с кураторами академических групп (стенд «Институт кураторов»), переносные стенды «ГАГУ - территория ЗОЖ».

Существенную роль в деле продвижения информации играют социальные сети. Популярностью пользуются локальные группы Вконтакте. Практически каждое сообщество сегодня имеет свою группу. Группа аграрного колледжа имеет более 1500 подписчиков и отражает все основные события, происходящие в подразделении.

7. Финансовое обеспечение ОПОП

Финансовое обеспечение реализации ОПОП осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и значений корректирующих коэффициентов.

8. Механизм оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки.

8.1. Внутренняя оценка качества

В целях совершенствования ОПОП при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по ОПОП привлекаются представители работодателей. В рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности по ОПОП обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

8.2. Внешняя оценка качества

С целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по ОПОП требованиям ФГОС СПО осуществляется внешняя оценка качества образовательной деятельности в рамках всероссийских проверочных работ, государственной итоговой аттестации, аккредитационного мониторинга и др.

8.3. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП среднего профессионального образования по специальности

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

8.4 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС СПО, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, Положением о фонде оценочных средств ГАГУ для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям

ОПОП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. ФОС представлен в рабочей программе дисциплины (модуля).

8.5 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП среднего профессионального образования

Итоговая аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Осуществляется на основании Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы и демонстрационный экзамен.

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) во главе с председателем, утверждаемым Минобрнауки России. Состав ГЭК утверждается приказом ректора вуза. В состав ГЭК входят работодатели.

8.5.1 Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре защиты выпускной квалификационной работе.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Требования к содержанию, объему, структуре выпускной квалификационной работы определяются:

- Положением о выпускной квалификационной работе;
- Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников;
- Методическими рекомендациями «Правила написания и оформления выпускных квалификационных работ»;

8.5.2 Требования к демонстрационному экзамену

Демонстрационный экзамен проводится с использованием комплектов оценочной документации, который включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Демонстрационный экзамен базового и профильного уровня проводится с использованием единых оценочных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее - оценочные материалы), разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляют эксперты по соответствующей компетенции.

Данные документы доступны для скачивания с официального сайта ГАГУ по адресу <http://www.gasu.ru>

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ЛНА – локальные нормативные акты;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООО – основное общее образование;

СОО – среднее общее образование;

ДО – дополнительное образование;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт;

ПД – профессиональная деятельность;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ВКР – выпускная квалификационная работа;

ФОС – фонд оценочных средств;

ОС – оценочные средства;

ППОСА ГАГУ – первичная профсоюзная организация студентов и аспирантов Горно-Алтайского государственного университета;

СО ГАГУ – совет обучающихся Горно-Алтайского государственного университета;

СР – совет родителей.

Разработчики ОПОП:

Должность	ФИО
Председатель цикловой комиссии	Н.Г. Алексеева
Заместитель директора по учебной работе и управлению качеством	О.А. Попова
Заместитель директора по воспитательной работе	Е.Н. Корчагина
Директор	М.В. Федюнина
Руководитель НКО Ассоциация туристской индустрии Республики Алтай	Т.С. Зяблицкая
Согласовано:	
Начальник УМУ	Т.А. Баданова
Председатель ППОСА ГАГУ	К.А. Касейнов
Председатель СО ГАГУ	В.С. Табакаева

Профессиональные стандарты (ПС)

№	Код и наименование ПС	Реквизиты утверждения	Наименование обобщенных трудовых функций	Наименование трудовых функций
	33.011 Повар	Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 113н	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий под руководством повара	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	
			Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе
			Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	
			Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	Организация обеспечения бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом
			Организация работы бригады поваров	
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	
			Управление текущей деятельностью кухни организации питания	Планирование процессов кухни, основного производства организации питания
			Организация и координация процессов на кухне, основном производстве организации питания	
			Контроль на каждом этапе технологического процесса приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организации питания	
			Контроль и оценка эффективности процессов на кухне, основном производстве орга-	

				низации питания	
33.014 Пекарь	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н	Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места		
			Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	
				Выпечка хлебобулочных изделий	
				Презентация и продажа хлебобулочных изделий	
			Организация и контроль текущей деятельности работников бригады пекарей	Заказ, получение, организация хранения и использования бригадой пекарей продуктов, сырья, оборудования и инвентаря	
				Организация работы бригады пекарей	
				Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады пекарей	
			Управление текущей деятельностью хлебобулочного производства	Планирование процессов хлебобулочного производства	
				Организация и координация процессов хлебобулочного производства	
				Контроль и оценка эффективности процессов хлебобулочного производства	
33.010 Кондитер	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н	Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места		
			Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента	Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	
				Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персо-	

			сти бригады кондитеров	налом
				Организация работы бригады кондитеров
				Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров
			Управление текущей деятельностью кондитерского цеха	Планирование процессов кондитерского цеха
				Организация и координация процессов кондитерского цеха
				Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха