43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** и представляет собой комплекс нормативной, планирующей и методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов обучения.

Нормативные сроки освоения ОПОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** при очной форме обучения составляют 3 года 10 мес. на базе основного общего образования.

Основной целью ОПОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** является подготовка специалиста к профессиональной деятельности в качестве *специалиста по поварскому и кондитерскому делу* на предприятиях различных организационно-правовых форм.

Областью профессиональной деятельности выпускников является организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации различных видов блюд и напитков, организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Основная профессиональная образовательная программа включает дисциплины общеобразовательного и общего гуманитарного социально-экономического циклов, математического и естественнонаучного циклов, общепрофессионального цикла и профессиональные модули.

В результате освоения программы специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими следующим видам профессиональной деятельности:

- 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;

- выполнение работ по профессии «Повар».

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные ОПОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и государственную итоговую аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании.