

### *Описание программы (цель, актуальность, ФГОС и т.д.)*

Основная профессиональная образовательная программа «Поварское и кондитерское дело» регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, средства и технологии оценки и аттестации качества подготовки обучающихся на всех этапах обучения и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в области сервиса, оказания услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание), а также быть востребованным и конкурентоспособным на рынке труда.

### *Информация об учебном плане*

Трудоемкость учебного плана составляет на базе основного общего образования 5940 ч и включает объем работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, практики, самостоятельной работы, государственной итоговой аттестации и время, отводимое на контроль качества освоения обучающимися по основной профессиональной образовательной программе «Поварское и кондитерское дело».

### *Информация о графике учебного процесса*

В графике учебного процесса отображено время, отводимое на теоретическое обучение, сдачу экзаменационной сессии, прохождение всех видов практики (учебной, производственной (по профилю специальности и преддипломной), а также объем каникулярного времени.

Ссылка на официальную страницу сайта организации, где хранится информация о программе <http://sgau.ru/sveden/education/>

### *Профильные дисциплины, их преподаватели и аннотации дисциплин*

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»; «Выполнение работ по профессии «Повар». Для реализации основной профессиональной образовательной программы привлекаются высококвалифицированные кадры, имеющие высшую квалификационную категорию, степень кандидата наук. В рамках дисциплин проводятся занятия с участием представителей российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер классы и экспертов, и специалистов.

*Набор компетенций после прохождения программы* Выпускник обладает всеми видами компетенций, предусмотренных ФГОС.

*Будущая профессия:*

Пекарь; повар; кондитер.

*Партнеры по реализации программы*

ООО «Европа II» , ООО «Корс», ООО «ИГМА-П» , ООО «Хлебные истории»

ООО «Тополек»

*Стажировки и практики в ходе реализации программы*

Учебная практика, Производственная практика (по профилю специальности),  
Производственная практика (преддипломная)