

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие положения	3
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена	3
1.2. Нормативный срок освоения программы	4
2. Планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена	4
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	4
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	4
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	8
3.1. Учебный план	8
3.2. Календарный учебный график	9
3.3. Рабочие программы предметов/дисциплин, профессиональных модулей, программы учебных и производственных практик	9
4. Организационно-педагогические условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена	12
4.1. Кадровое обеспечение	12
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	12
4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	12
4.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	13
5. Система оценки результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена	13
5.1. Текущий контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	14
5.2. Промежуточная аттестация	14
5.3. Государственная итоговая аттестация (ГИА)	14
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график	
Приложение 3. Рабочие программы учебных предметов/дисциплин, профессиональных модулей	
Приложение 4. Программы учебных и производственных (по профилю специальности, преддипломной) практик	
Приложение 5. Фонд оценочных средств (комплекты контрольно-оценочных средств по учебным предметам/дисциплинам и профессиональным модулям)	
Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации	
Приложение 7. Программа развития универсальных учебных действий	
Приложение 8. Рабочая программа воспитания	
Приложение 9. Календарный план воспитательной работы	
Приложение 10. Программа коррекционной работы, включающая организацию работы с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами	

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, программы учебных и производственных (по профилю специальности, преддипломной) практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебных и производственных (по профилю специальности, преддипломной) практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №165 от 09.12.2016г. (зарегистрирован в Минюсте России 20.12.2016г. №44828);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 N 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Положение о практической подготовке обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования ГПОУ ЯО Даниловского политехнического колледжа;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 16 августа 2013 года № 968;
- ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (рег. № 181228);

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев
- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

2. Планируемые результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование
ВПД 1	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
ВПД 2	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
ВПД 3	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
ВДП 4	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
ВДП 5	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.
ВДП 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

Общие компетенции выпускника:

Код	Наименование
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

ППССЗ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предполагает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательный – ОО;

общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;

математический и общий естественнонаучный – ЕН;

профессиональный цикл – П.

и прохождение:

учебной практики – УП;

производственной практики – ПП;

производственной практики (преддипломной) – ПДП;

промежуточной аттестации – ПА;

государственной итоговой аттестации - ГИА.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее - учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам результатов обучения.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Объем часов при формировании вариативной части (30%), согласно ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в количестве 1296 часов распределен следующим образом:

на усиление и расширение циклов ОГСЭ и ЕН, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей для овладения профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

-на цикл ОГСЭ-16 часов;

-на цикл ЕН-46 часов;

- на общепрофессиональный цикл - 426 часов;

- на профессиональные модули – 808 часов..

Циклы ОО, ОГСЭ и ЕН состоят только из предметов/дисциплин. Профессиональная подготовка состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура". В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

При формировании образовательной программы предусмотрено включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и

социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- Адаптивные информационные и коммуникационные технологии,
- Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план на бумажном носителе представлен в Приложении 1, в электронном виде размещен на сетевых информационных ресурсах колледжа.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

3.3. Рабочие программы предметов/дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело преподавателями и утверждены заместителем директора по УР.

Перечень рабочих программ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование	Порядковый номер в Приложении 3
О.00	Общеобразовательный цикл	
ОУП	Общие учебные предметы	
ОУПУ.01	Русский язык	<i>Приложение 3.1</i>
ОУПБ.02	Литература	<i>Приложение 3.2</i>
ОУПБ.03	Иностранный язык	<i>Приложение 3.3</i>
ОУПУ.04	История	<i>Приложение 3.4</i>
ОУПУ.05	Математика	<i>Приложение 3.5</i>
ОУПБ.06	Физическая культура	<i>Приложение 3.6</i>
ОУПБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	<i>Приложение 3.7</i>
ОУПБ.08	Астрономия	<i>Приложение 3.8</i>
УПП	Учебные предметы по выбору из обязательных учебных областей	<i>Приложение 3.9</i>
УПВБ.01	Обществознание	<i>Приложение 3.10</i>
УПВБ.02	Родная литература	<i>Приложение 3.11</i>
УПВУ.03	Биология	
УПД	Дополнительные учебные предметы	
УПД.01	Ведение в профессиональную деятельность	<i>Приложение 3.12</i>
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.1	Основы философии	<i>Приложение 3.13</i>

ОГСЭ.2	История	<i>Приложение 3.14</i>
ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<i>Приложение 3.15</i>
ОГСЭ.4	Физическая культура	<i>Приложение 3.16</i>
ОГСЭ.5	Психология общения	<i>Приложение 3.17</i>
ОГСЭ.6	Русский язык и культура речи	<i>Приложение 3.18</i>
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.1	Химия	<i>Приложение 3.19</i>
ЕН.2	Экономические основы природопользования	<i>Приложение 3.20</i>
ЕН.3	Математика	<i>Приложение 3.21</i>
ПП.00	Профессиональная подготовка	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.1	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	<i>Приложение 3.22</i>
ОП.2	Организация хранения и контроль запасов и сырья	<i>Приложение 3.23</i>
ОП.3	Техническое оснащение организаций питания	<i>Приложение 3.24</i>
ОП.4	Организация обслуживания	<i>Приложение 3.25</i>
ОП.5	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<i>Приложение 3.26</i>
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности	<i>Приложение 3.27</i>
ОП.8	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	<i>Приложение 3.28</i>
ОП.9	Охрана труда	<i>Приложение 3.29</i>
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности	<i>Приложение 3.30</i>
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	<i>Приложение 3.31</i>
ОП.12	Калькуляция и учет в общественном питании	<i>Приложение 3.32</i>
ОП.13	Основы предпринимательства	<i>Приложение 3.33</i>
ОП.14	Основы финансовой грамотности	<i>Приложение 3.34</i>
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<i>Приложение 3.35</i>
ПМ.02	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	<i>Приложение 3.36</i>
ПМ.03	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	<i>Приложение 3.37</i>
ПМ.04	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	<i>Приложение 3.38</i>
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>Приложение 3.39</i>

	сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<i>Приложение 3.40</i>
ПМ. 07	Выполнение работ по профессии «Повар», «Кондитер»	<i>Приложение 3.41</i>

Программы учебных, производственных (по профилю специальности, преддипломной) практик разработаны преподавателями колледжа, согласованы с работодателями и утверждены директором колледжа.

Перечень программ учебных и производственных практик по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Индекс практики в соответствии с учебным планом	Наименование	Порядковый номер в Приложении 4
УП.01	Учебная практика	<i>Приложение 4.1</i>
ПП.01	Производственная практика	<i>Приложение 4.2</i>
УП.02	Учебная практика	<i>Приложение 4.3</i>
ПП.02	Производственная практика	<i>Приложение 4.4</i>
УП.03	Учебная практика	<i>Приложение 4.5</i>
ПП.03	Производственная практика	<i>Приложение 4.6</i>
УП.04	Учебная практика	<i>Приложение 4.7</i>
ПП.04	Производственная практика	<i>Приложение 4.8</i>
УП.05	Учебная практика	<i>Приложение 4.9</i>
ПП.05	Производственная практика	<i>Приложение 4.10</i>
ПП.06	Производственная практика	<i>Приложение 4.11</i>
УП.07	Учебная практика	<i>Приложение 4.12</i>
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика	<i>Приложение 4.13</i>

4. Организационно-педагогические условия реализации программы подготовки специалистов среднего звена

4.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, квалификация которых отвечает требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в общем

числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в колледже создана материально-техническая база. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся (читальный зал библиотеки, компьютерный класс) оснащены компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Образовательный процесс организован в 2-х учебно-лабораторных зданиях. В составе используемых помещений имеются учебные кабинеты, актовый зал, спортивный зал, тренажерный зал, лыжная база, библиотека, читальный зал, административные и служебные помещения. Образовательным учреждением выполняются строительные, санитарные и гигиенические нормы. Уровень обеспечения охраны здоровья студентов и работников соответствует установленным требованиям.

Все учебные кабинеты оснащены презентационным оборудованием и автоматизированными рабочими местами (АРМ) преподавателей с предоставлением доступа в «Интернет».

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ППССЗ

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
организации хранения и контроля запасов и сырья

Лаборатории:

химии;

организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Мастерские:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.
учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
спортивная зона: гимнастический городок, дорожка для кроссовой подготовки.
Стрелковый тир

Залы:

библиотека,
читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

4.4. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

5. Система оценки результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464, оценка качества освоения обучающимися программ подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

5.1. Текущий контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям (текущая и промежуточная аттестация) по каждому профессиональному модулю созданы и утверждены фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тестирования.

Формы текущего контроля успеваемости: устный, письменный, тестовый контроль знаний, защита лабораторных и практических работ.

5.2. Промежуточная аттестация

Формы и процедуры промежуточного контроля успеваемости разрабатывают преподаватели и доводят до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения. Выбор форм проведения промежуточной аттестации зависит от объема часов на изучение дисциплины или МДК и их значимости для освоения компетенций. В качестве основных форм проведения промежуточной аттестации используются – квалификационный экзамен по итогам освоения профессионального модуля, экзамен, дифференцированный зачет, зачет.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится концентрировано, по завершению семестра или рассредоточено, по завершению изучения МДК или дисциплины, если сессия отсутствует. Количество экзаменов и зачетов в течение учебного года соответствует требованиям ФГОС СПО: экзаменов не более 8, зачетов не более 10.

К экзамену по профессиональному модулю допускаются обучающиеся, успешно прошедшие аттестацию (экзамены и (или) зачеты) по междисциплинарным курсам, а также прошедшие практику в рамках данного модуля.

Оценка качества подготовки студентов осуществляется по двум основным направлениям: оценка уровня освоения дисциплин и МДК – по 5-ти бальной системе оценивания и оценка освоения компетенций и видов профессиональной деятельности – по бинарной системе.

Комплекты контрольно-оценочных средств по учебным предметам/дисциплинам и профессиональным модулям

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование	Порядковый номер в Приложении 3
О.00	Общеобразовательный цикл	
ОУП	Общие учебные предметы	
ОУПУ.01	Русский язык	<i>Приложение 5.1</i>
ОУПБ.02	Литература	<i>Приложение 5.2</i>
ОУПБ.03	Иностранный язык	<i>Приложение 5.3</i>
ОУПУ.04	История	<i>Приложение 5.4</i>
ОУПУ.05	Математика	<i>Приложение 5.5</i>
ОУПБ.06	Физическая культура	<i>Приложение 5.6</i>
ОУПБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности	<i>Приложение 5.7</i>
ОУПБ.08	Астрономия	<i>Приложение 5.8</i>
УПП	Учебные предметы по выбору из обязательных учебных областей	<i>Приложение 5.9</i>
УПВБ.01	Обществознание	<i>Приложение 5.10</i>
УПВБ.02	Родная литература	<i>Приложение 5.11</i>
УПВБ.03	Биология	
УПД	Дополнительные учебные предметы	
УПД.01	Ведение в профессиональную деятельность	<i>Приложение 5.12</i>
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.1	Основы философии	<i>Приложение 5.13</i>
ОГСЭ.2	История	<i>Приложение 5.14</i>

ОГСЭ.3	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Приложение 5.15
ОГСЭ.4	Физическая культура	Приложение 5.16
ОГСЭ.5	Психология общения	Приложение 5.17
ОГСЭ.6	Русский язык и культура речи	Приложение 5.18
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	
ЕН.1	Химия	Приложение 5.19
ЕН.2	Экономические основы природопользования	Приложение 5.20
ЕН.3	Математика	Приложение 5.21
ПП.00	Профессиональная подготовка	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.1	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Приложение 5.22
ОП.2	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Приложение 5.23
ОП.3	Техническое оснащение организаций питания	Приложение 5.24
ОП.4	Организация обслуживания	Приложение 5.25
ОП.5	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение 5.26
ОП.7	Правовые основы профессиональной деятельности	Приложение 5.27
ОП.8	Информационные технологии в профессиональной деятельности/Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	Приложение 5.28
ОП.9	Охрана труда	Приложение 5.29
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 5.30
ОП.11	Эффективное поведение на рынке труда/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	Приложение 5.31
ОП.12	Калькуляция и учет в общественном питании	Приложение 5.32
ОП.13	Основы предпринимательства	Приложение 5.33
ОП.14	Основы финансовой грамотности	Приложение 5.34
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Приложение 5.35
ПМ.02	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	Приложение 5.36
ПМ.03	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	Приложение 5.37
ПМ.04	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	Приложение 5.38
ПМ.05	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	Приложение 5.39

	различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПМ. 06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<i>Приложение 5.40</i>
ПМ. 07	Выполнение работ по профессии «Повар», «Кондитер»	<i>Приложение 5.41</i>

5.3. Государственная итоговая аттестация (ГИА)

Формы и порядок проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Программой и Положением о ГИА, утвержденным директором колледжа. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект)). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу. На подготовку и выполнение дипломного проекта отводится - 4 недели, защита дипломного проекта и демонстрационный экзамен проходит в течение 2 недель.

Студентам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, присваивается квалификация «специалист по поварскому и кондитерскому делу» и выдается диплом о среднем профессиональном образовании.