

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«КОЛЛЕДЖ «ПОДМОСКОВЬЕ»

УТВЕРЖДЕНО



Директор ГБПОУ МО
«Колледж Подмосковье»

Юдина А.В.

2019

**Основная профессиональная образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**



Согласовано

20 19 г.

Вид подготовки – базовая
Форма подготовки – очная
Квалификация выпускников –
Специалист по поварскому и
кондитерскому делу

Солнечногорск 2019

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее СПССЗ) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовая подготовка) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Колледж «Подмосковье».

Разработчики:

Додонова Л.И. - методист

ОПОП рассмотрена и одобрена Методическим советом. Протокол № 1 от 30.08.2019г.

Согласовано

Методический кабинет
И.И. Додонова
30.08.2019
М.П. Додонова Л.И.
М.П. Додонова Л.И.

Содержание

1. Общие положения.

1.1. Нормативно правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена (по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовая подготовка)).

1.2. Нормативный срок освоения программы.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускников.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Рабочий учебный план.

3.2. Календарный учебный график.

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин.

3.4. рабочие программы профессиональных модулей.

3.5. рабочие программы практик.

4. Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.

4.1. Кадровое обеспечение.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.

4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.

5.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Приложение:

Приложение 1. Рабочий учебный план.

Приложение 2. Календарный учебный график.

1. Общие положения.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело**, реализуемая по направлению подготовки 43.00.00 «Сервис и туризм» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательной деятельности, оценку качества подготовки выпускника.

ОПОП 43.02.15 **Поварское и кондитерское дело** ежегодно обновляется с учётом запросов работодателей Московского региона, особенностей его развития, развития науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности.

В ОПОП внесены следующие изменения:

В перечень общепрофессиональных дисциплин включена дисциплина: «Русский язык и культура речи» (рекомендации работодателя для возможности повышения мобильности и конкурентоспособности на рынке труда), дисциплина «Введение в специальность» (основания: формирование начальных навыков выполнения работ по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело»), часть часов по рекомендации работодателей направлена на увеличение часов по профессиональным модулям, с учетом разнообразия технологий выполнения работ.

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** является системой учебно-методических документов, сформированных на основе ФГОС СПО по данной специальности для методического обеспечения реализации федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативно-правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее – Программа) составляют:

- Федеральный Закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 20 декабря 2016 г. № 1565;
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);
- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта 33.014 Пекарь» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.08.2016 г. «О внесении изменения в Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года N 291».

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014 г. № 1580 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464";
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 "Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ";
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 "Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования", с изменениями и дополнениями 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г.;
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 "О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования", с изменениями и дополнениями от 8 апреля, 15 мая, 5 августа 2014 г., 16 января, 7 июля, 24 ноября 2015 г., 24 марта, 23 августа 2016 г., 9 января 2017 г.
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259 «О направлении 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».
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. N 632 "Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. N 355" (с изменениями и дополнениями).
- Рекомендации Федерального государственного автономного учреждения «Федеральный
- Положение об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 ноября 2009 г. № 673.
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015 г. № 389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».
- -ФГОС СОО с изменениями на 29 июня 2017 года;
- -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»;
- Нормативно-методические документы ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье», регламентирующие образовательную деятельность.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения |
|--|---|---|
| основное общее образование | Специалист по поварскому и кондитерскому делу | 3 года 10 месяцев |

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ.

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Объекты профессиональной деятельности выпускников являются: 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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Специалист по поварскому и кондитерскому делу (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Специалист по поварскому и кондитерскому делу (базовой подготовки) должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

ВПД 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 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.

ВПД 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.

ВПД 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 рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ВПД 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.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Рабочий учебный план.

3.2. Календарный учебный график.

3.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей и практик.

3.3.1. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

| Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом | Наименование дисциплины | Приложение 3 |
|---|--|--------------|
| ОГСЭ.01 | Основы философии | Приложение |
| ОГСЭ.02 | История | Приложение |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык в профессиональной деятельности | Приложение |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | Приложение |
| ОГСЭ.05 | Психология общения | Приложение |
| ОГСЭ.06 | Введение в специальность | Приложение |
| ОГСЭ.07 | Русский язык и культура речи | Приложение |

3.3.2. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла

| | | |
|-------|---|------------|
| ЕН.01 | Химия | Приложение |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | |

3.3.2. Программы общепрофессиональных дисциплин

| | | |
|-------|---|------------|
| ОП.01 | Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена | Приложение |
| ОП.02 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | Приложение |
| ОП.03 | Техническое оснащение организаций питания | Приложение |
| ОП.04 | Организация обслуживания | Приложение |
| ОП.05 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | Приложение |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | Приложение |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | Приложение |

| | | |
|-------|--------------------------------|------------|
| ОП.08 | Охрана труда | Приложение |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | Приложение |

3.3.4. Рабочие программы профессиональных модулей

| Индекс | Наименование профессиональных модулей | |
|--------|--|------------|
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | Приложение |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| ПМ.05 | 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 | Приложение |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | Приложение |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | Приложение |
| ПМ.08 | Основы предпринимательства и трудоустройства на работу | Приложение |

4. Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

4.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Повышение квалификации осуществляется регулярно на курсах повышения квалификации.

4.2. Учебно-методическая документация

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет (компьютерные классы, библиотека, общежитие). Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине

профессионального цикла и одним учебно-печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 5 наименований отечественных журналов.

4.3. Материально-техническая база

Материально-техническая база колледжа обеспечивает проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренной учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Кабинеты:

| № п/п | Кабинеты: |
|-------|---|
| 1 | социально-экономических дисциплин; |
| 2 | микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; |
| 3 | иностранного языка; |
| 4 | информационных технологий в профессиональной деятельности; |
| 5 | безопасности жизнедеятельности и охраны труда; |
| 6 | экологических основ природопользования; |
| 7 | технологии кулинарного и кондитерского производства; |
| 8 | организации хранения и контроля запасов и сырья; |
| 9 | организации обслуживания; |
| 10 | технического оснащения кулинарного и кондитерского производства |
| | Лаборатории |
| 11 | химии; |
| 12 | учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков); |
| 13 | учебный кондитерский цех. |
| 14 | Спортивный комплекс |
| | Залы: |
| 15 | Библиотека, читальный зал с выходом в интернет; |
| 16 | Актовый зал. |

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы подготовки (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств, для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются

колледжем самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, междисциплинарных курсов (профессиональных модулей), в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и компетенций обучающихся. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

5.2. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, диплом олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работы или проводится в виде государственного экзамена.

Соблюдается обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Требование к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определено в Положении о выпускной квалификационной работе.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

| Курсы | Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | | Промежуточная аттестация | Государственная итоговая аттестация | Каникулы | Всего (по курсам) |
|--------------|--|------------------|---------------------------|---------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------|-------------------|
| | | | по профилю специальности | преддипломная | | | | |
| I курс | 39 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 11 | 52 |
| II курс | 28.5 | 5 | 6 | 0 | 1.5 | 0 | 11 | 52 |
| III курс | 24.5 | 8 | 8 | 0 | 1.5 | 0 | 10 | 52 |
| IV курс | 15 | 8 | 6 | 4 | 2 | 6 | 2 | 43 |
| Всего | 107 | 20 | 20 | 4 | 7 | 6 | 34 | 199 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|---|-------------|-----------|-------------|-----------|-------------|------------|------------|-----------|-------------|-----------|-----------|----------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | ДЗ(7е) | | 54 | | 54 | 34 | 20 | | | 2 | | | | | | | 54 | | |
| ОП.07 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | ДЗ(8е) | | 94 | 10 | 84 | 5 | 79 | | | 2 | | | | | | | 63 | 31 | |
| ОП.08 | Охрана труда | ДЗ (4е) | | 30 | | 30 | 20 | 10 | | | 2 | | | | 30 | | | | | |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | ДЗ (6е) | | 75 | | 75 | 27 | 48 | | | | | | | | 18 | 57 | | | |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | 16дз | 9э | 2573 | 70 | 1027 | 558 | 419 | 50 | 1476 | 42 | 84 | 0 | 0 | 283 | 395 | 398 | 697 | 405 | 395 |
| ПМ.01 | Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента | | Э(м) (3с) | 283 | 0 | 139 | 79 | 60 | 0 | 144 | 8 | 12 | 0 | 0 | 283 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.01.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | 75 | | 75 | 45 | 30 | | | 4 | | | | 75 | | | | | |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | | | 64 | | 64 | 34 | 30 | | | 2 | | | | 64 | | | | | |
| УП.01 | Учебная практика | ДЗ (3с) | | 72 | | | | | | 72 | | | | | 72 | | | | | |
| ПП.01 | Производственная практика | ДЗ (3с) | | 72 | | | | | | 72 | | | | | 72 | | | | | |
| 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 | | Э(м) (4с) | 395 | 11 | 132 | 72 | 40 | 20 | 252 | 6 | 12 | 0 | 0 | 0 | 395 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.02.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 44 | | 44 | 24 | 10 | 20 | | 4 | | | | 44 | | | | | |
| МДК.02.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 99 | 11 | 88 | 48 | 30 | | | 2 | | | | 99 | | | | | |
| УП.02 | Учебная практика | ДЗ (4с) | | 108 | | | | | | 108 | | | | | 108 | | | | | |
| ПП.02 | Производственная практика | ДЗ (4с) | | 144 | | | | | | 144 | | | | | 144 | | | | | |
| 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 | | Э(м) (5с) | 268 | 0 | 88 | 48 | 40 | 0 | 180 | 6 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 268 | 0 | 0 | 0 |
| МДК.03.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 44 | | 44 | 24 | 20 | | | 4 | | | | 44 | | | | | |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента | | | 44 | | 44 | 24 | 20 | | | 2 | | | | 44 | | | | | |
| УП.03 | Учебная практика | ДЗ (5с) | | 72 | | | | | | 72 | | | | | 72 | | | | | |
| ПП.03 | Производственная практика | ДЗ (5с) | | 108 | | | | | | 108 | | | | | 108 | | | | | |
| 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 | | Э(м) (6с) | 291 | 7 | 140 | 74 | 66 | 0 | 144 | 6 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 130 | 161 | 0 | 0 |
| МДК.04.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | 56 | | 56 | 30 | 26 | | | 4 | | | | 56 | | | | | |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента | | | 91 | 7 | 84 | 44 | 40 | | | 2 | | | | 38 | 53 | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|----------------|-----------|---------|---------------------------|------|------|------|----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|--------|
| УП.04 | Учебная практика | ДЗ (6с) | | 72 | | | | | 72 | | | | | | | | 36 | 36 | | |
| ПП.04 | Производственная практика | ДЗ (6с) | | 72 | | | | | 72 | | | | | | | | | 72 | | |
| ПМ.05 | 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 | | Э(м) (7с) | 413 | 19 | 142 | 68 | 54 | 20 | 252 | 6 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 146 | 267 | 0 |
| МДК.05.01 | Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | 52 | | 52 | 28 | 14 | 20 | | 4 | | | | | | | 52 | | |
| МДК.05.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента | | | 109 | 19 | 90 | 40 | 40 | | | 2 | | | | | | | | 58 | 51 |
| УП.05 | Учебная практика | ДЗ (6,7с) | | 144 | | | | | | 144 | | | | | | | | 36 | 108 | |
| ПП.05 | Производственная практика | ДЗ (7с) | | 108 | | | | | | 108 | | | | | | | | | 108 | |
| ПМ.06 | Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала | | Э(м) (8с) | 207 | 7 | 92 | 50 | 32 | 10 | 108 | 2 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 207 |
| МДК.06.01 | Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала | | | 99 | 7 | 92 | 50 | 32 | 10 | | | | | | | | | | | 99 |
| УП.06 | Учебная практика | ДЗ (8с) | | 72 | | | | | | 72 | | | | | | | | | | 72 |
| ПП.06 | Производственная практика | ДЗ (8с) | | 36 | | | | | | 36 | | | | | | | | | | 36 |
| ПМ.07 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих | | | 608 | 26 | 222 | 127 | 95 | 0 | 360 | 4 | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 354 | 66 | 188 |
| МДК.07.01 | Выполнение работ по профессии Повар | | Э кв (6) | 138 | 15 | 123 | 73 | 50 | | | 2 | 6 | | | | | | 138 | | |
| УП.07 | Учебная практика | ДЗ (6с) | | 108 | | | | | | 108 | | | | | | | | 108 | | |
| МДК.07.02 | Выполнение работ по профессии Кондитер | | Э кв (8) | 110 | 11 | 99 | 54 | 45 | | | 2 | 6 | | | | | | | 66 | 44 |
| УП.07 | Учебная практика | ДЗ (8с) | | 72 | | | | | | 72 | | | | | | | | | | 72 |
| ПП.07 | Производственная практика | ДЗ, ДЗ (6, 8с) | | 180 | | | | | | 180 | | | | | | | | 108 | | 72 |
| ПМ.08 | Основы предпринимательства и трудоустройства на работу | | Э (7с) | 108 | 0 | 72 | 40 | 32 | 0 | 36 | 4 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 36 | 72 | 0 |
| МДК.08.01 | Способы поиска работы, трудоустройства | | | 36 | | 36 | 20 | 16 | | | 2 | | | | | | | 36 | | |
| МДК.08.02 | Основы предпринимательства, открытие | | | 36 | | 36 | 20 | 16 | | | 2 | | | | | | | | | 36 |
| УП.08 | Учебная практика | ДЗ (7с) | | 36 | | | | | | 36 | | | | | | | | | | 36 |
| ПДП | Преддипломная практика | | | 144 | | | | | | | | | | | | | | | | 4 нед. |
| | Промежуточная аттестация | | | 252 | | | | | | | | | | 72 | 18 | 36 | 18 | 36 | 36 | 36 |
| Всего | | | | 5724 | 96 | 3756 | 1885 | 1821 | 50 | 1476 | 126 | 126 | 612 | 792 | 594 | 828 | 594 | 864 | 576 | 468 |
| ГИА | Государственная итоговая аттестация (ДЭ) | | | 216 | | | | | | | | | | | | | | | | 6 нед. |
| Итого | | | | 5940 | | | | | | | | | 612 | 864 | 612 | 864 | 612 | 900 | 612 | 504 |
| Государственная итоговая аттестация: 6 недель | | | | Всего | дисциплин и МДК | | | | | | | | | | | | | | | 216 |
| Дипломная работа с включением в защиту дипломной работы демонстрационного экзамена | | | | | учебной практики | | | | | | | | | | | | | | | 144 |
| Выполнение дипломной работы - 4 недели | | | | | производственной практики | | | | | | | | | | | | | | | 108 |
| Защита дипломной работы - 2 недели | | | | | преддипломной практики | | | | | | | | | | | | | | | 108 |
| | | | | | экзаменов | | | | | | | | | | | | | | | 3 |
| | | | | | дифф. зачетов | | | | | | | | | | | | | | | 6 |
| | | | | зачетов | | | | | | | | | | | | | | | 6 | |

252
5328
5580
3852
1476

