**ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**1. Общая характеристика ППССЗ**

**1.1 Общие положения**

Основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП) среднего профессионального образования (далее - СПО) программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело* составлена в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», Рекомендаций для образовательных организаций по разработке и исполнению планов по организации применения профессиональных стандартов в соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 584, с учетом потребностей регионального рынка труда и утвержденных БУ «Междуреченский агропромышленный колледж».

ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представляет совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию, установленных: - ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; - профессиональными стандартами: S 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; S 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н.); 4-й и 5-й уровни квалификации; S 33.010 Пекарь (утвержден приказом Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н.); 4-й и 5-й уровни квалификации. ОПОП СПО имеет отраслевую направленность в области поварского и кондитерского дела.

При разработке ОПОП СПО учтены требования к участникам Чемпионатов международного движения WorldSkills Russia (далее - WSR) по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания программ дисциплин, программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

**1.2 Цели и задачи ППССЗ**

Цель программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) – комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС, а также развитие личностных качеств обучающихся.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

* приоритет практикоориентированности в подготовке выпускника;
* использование в процессе обучения качественно новых образовательных и информационных технологий;
* ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей, развитие местного и регионального сообщества;
* формирование потребности обучающихся к постоянному развитию, в том числе и к продолжению образования;
* формирование умений обучающихся организации собственной деятельности, ее коррекции и оценки.

**1.3 Нормативные документы для разработки ППССЗ**

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обеспечивают:

* Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);
* Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
* Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
* Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
* Приказ Министерства образования России № 506 от 07 июня 2017 г. о внесении изменений в федеральный компонент образовательного стандарта основного общего (полного) общего образования, утвержденного приказом Министерства образования РФ от 05 марта 2004 № 1089 о введении учебной дисциплины «Астрономия»;
* 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;
* Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
* Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.
* Примерная основная образовательная программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, дата Регистрационный номер: 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре: 19.05.2017г.
* Устав БУ «Междуреченский агропромышленный колледж»;
* другие нормативные акты федерального, регионального уровней, локальные акты.

**1.4 Срок освоения ППССЗ**

Срок получения среднего профессионального образования по ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев независимо от применяемых технологий.

**1.5 Трудоемкость ППССЗ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебные циклы** | **Объем (час.)** |
| Общий объем образовательной программы: | **5940** |
| - Аудиторная нагрузка | **4428** |
| - Учебная практика (производственное обучение) | **360** |
| - Производственная практика | **648** |
| - Производственная (преддипломная) практика | **144** |
| - Промежуточная аттестация | **144** |
| - Государственная итоговая аттестация | **216** |
| Каникулярное время | **1260** |
| **Итого:** | **7200** |

**1.6 Требования к абитуриентам**

Абитуриент должен представить аттестат об основном общем образовании.

Процедура зачисления обучающихся осуществляется в соответствии с Уставом БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» и соответствующими локальными актами: «Правила приёма в БУ «Междуреченский агропромышленный колледж», «Положение о приемной комиссии»*.*

**1.7 Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» подготовлен:

к освоению основной образовательной программы в сокращенные сроки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело к освоению ООП ВПО.

**1.8 Структура основной профессиональной образовательной программы**

Профессиональная образовательная программа включает в себя следующие разделы:

Паспорт ППССЗ

Учебный план

График учебного процесса

Программы учебных дисциплин

Программы профессиональных модулей

Программа учебной практики (производственное обучение)

Программа производственной практики

Программа Государственной итоговой аттестации

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена**

**2.1. Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

**2.2. Виды профессиональной деятельности**

Обучающийся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» готовится к следующим видам 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;
* освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

**2.3 Результаты освоения ППССЗ**

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:

|  |  |
| --- | --- |
| Код компетенции | Компетенции |
| 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 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности. |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

Выпускник, освоивший ООП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код компетенции | |  | | --- | | Наименование профессиональных компетенций | |
| 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 рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. |
| **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. |
| **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. |
| **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. |
| **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. |
| **6. 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. |
| **7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)** | |
| ПК 7.1. | Подготавливать и дозировать сырье. |
| ПК 7.2 | Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам |
| ПК 7.3 | Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста |
| ПК 7.4 | Производить отделку поверхности готовых хлебобулочных изделий |
| ПК 7.5 | Производить приготовление хлебобулочных изделий из различных видов теста. |
| ПК 7.6 | Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий |
| ПК 7.7 | Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий |

**3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ**

**3.1. Учебный план**

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППССЗ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей;

- виды учебных занятий;

- распределение различных форм промежуточной аттестации по семестрам;

- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

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

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия, лабораторные работы. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения индивидуальных расчетных заданий, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

ППССЗ специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское» дело предусматривает изучение следующих учебных циклов:

* общеобразовательный;
* общий гуманитарный и социально-экономический;
* математический и общий естественнонаучный;
* общепрофессиональный;
* профессиональный;

и разделов:

* учебная практика;
* производственная практика (по профилю специальности);
* производственная практика (преддипломная);
* промежуточная аттестация;
* государственная итоговая аттестация.

Общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный, общепрофессиональный циклы состоят из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика (производственное обучение) и/или производственная практика.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы – 70% общего времени, отведенного на дисциплину (для подгрупп девушек – освоение основ медицинских знаний).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной рабочей недели, занятия группируются парами. Продолжительность одного часа составляет 45 минут.

Учебный план приводится в приложении к ППССЗ.

**3.2. Календарный учебный график**

На основании учебного плана разработан календарный учебный график, в котором указывается последовательность реализации ППССЗ 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» базовой подготовки, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

**3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей**

Программы дисциплин и профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях методического совета и утверждены директором колледжа.

**3.4. Программы учебной и производственной практик**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная практики.

Цели, задачи и формы отчетности определяются программой по каждому виду практики.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено в лабораториях колледжа, чередуясь с теоретическими занятиями или концентрированно после окончания междисциплинарного курса. Производственная практика реализуется концентрированно на предприятиях отрасли, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Порядок организации учебной и производственной практики студентов регламентируется локальными актами колледжа: Порядок организации и проведения учебной и производственной практики обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

В приложении к ППССЗ приводятся программы учебной и производственной практик, реализуемых в рамках профессиональных модулей.

**4. Ресурсное обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена**

Ресурсное обеспечение данной ППССЗ формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», определяемых ФГОС.

**4.1 Кадровое обеспечение**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Мастера производственного обучения имеют на 1 - 2 разряда по специальности выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

Все преподаватели и мастера производственного обучения, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Все преподаватели и мастера проходят курсы повышения квалификации/стажировку не реже 1 раза в 3 года.

**4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

Программа ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, а также необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебные и учебно-методические пособия, конспекты лекций и другие материалы на печатных и электронных носителях.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Колледж обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Все компьютерные классы колледжа объединены в локальную сеть, имеется выход в Интернет. Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, базам данных, в читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. В компьютерных классах имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и 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.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

**4.3. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» колледж располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретических и практических занятий, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам. Для организации проведения практических и лабораторных работ, учебной и производственной практик по профессиональным модулям колледжем заключен договор о социальном партнерстве между бюджетным учреждением профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж» и:

* Администрацией городского поселения Междуреченский от 23.01.2015г. (Доп. соглашение №1 к соглашению о сотрудничестве от 11.11.2013 года);
* Администрацией городского поселения Мортка от 23.01.2015г. (Доп. соглашение №1 к соглашению о сотрудничестве от 19.11.2012 года);
* Обществом с ограниченной ответственностью «гостиничный комплекс Виктория» от 23.01.2015г. (Доп. соглашение №1 к соглашению о сотрудничестве от 19.11.2012 года);
* Бюджетным учреждением ХМАО-Югры "Комплексный центр социального обслуживания населения "Фортуна" от 23.01.2015г. (Доп. соглашение №1 к соглашению о сотрудничестве от 11.03.2013 года);
* Администрацией Кондинского района от 23.01.2015г. (Доп. соглашение №1 к соглашению о сотрудничестве от 11.11.2013 года);
* Обществом с ограниченной ответственностью «Гурман» от 23.01.2015.

Лицензия на право осуществления образовательной деятельности по образовательной программе 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» базовой подготовки, выданная Службой по контролю, надзору и лицензированию в сфере образования ХМАО-Югры, имеется.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Обеспеченность кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими помещениями при реализации ОПОП соответствует требованиям ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» базовой подготовки.

Для обеспечения учебного процесса в колледже также имеются спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий, место для стрельбы, столовая, медпункт, общежитие, библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.

**5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ**

**5.1 Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника**

В соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» базовой подготовки и порядком, утвержденным приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, а также действующими нормативными документами колледжа.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ППССЗ:

* Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации;
* Положение о письменной экзаменационной и дипломной работах обучающихся, утвержденное приказом директора.

**5.2 Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» базовой подготовки конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие:

* вопросы и задания для контрольных работ,
* задания для практических занятий, лабораторных работ,
* задания для самостоятельных работ
* вопросы для устных опросов
* вопросы для зачетов и экзаменов
* тестовые задания и компьютерные тестирующие программы,
* тематику рефератов и т.п.,

а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Материалы текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся включают профессионально значимую информацию, и максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом и программой учебной дисциплины или профессионального модуля. Текущий контроль знаний осуществляется в форме проведения контрольных работ, тестирования, практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий, устного опроса и др. Формы и процедуры текущего контроля знаний, умений определяются преподавателем.

Для проведения текущего контроля используется пятибалльная шкала отметок.

Промежуточная аттестация студентов проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Дифференциальные зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплин, МДК и прохождение отдельных этапов практики. Экзамены по дисциплинам, МДК и экзамены (квалификационные) по профессиональным модулям проводятся непосредственно после окончания освоения соответствующих программ, т.е. рассредоточено. Количество экзаменов в течение учебного года не превышает 8, количество дифференцированных зачетов – 10 (не включая зачет по физической культуре).

Для проведения экзаменов создаются экзаменационные комиссии из числа преподавателей колледжа, читающих смежные дисциплины. Председателем комиссии для проведения экзамена (квалификационного) является внешний эксперт - представитель работодателя.

Порядок проведения промежуточной аттестации студентов регламентируется соответствующими локальными актами: Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации, утвержденное приказом директора, Положение о письменной экзаменационной и дипломной работах обучающихся.

**5.3 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников**

Государственная (итоговая) аттестация выпускников по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является обязательной и включает защиту дипломной работы.

Время, отводимое на Государственную (итоговую) аттестацию – 6 недель.

Перечень тем дипломных работ, носящих практикоориентированный характер, разрабатывается преподавателями МК в рамках профессиональных модулей, утверждается образовательным учреждением.

Для проведения ГИА создается Государственная аттестационная комиссия. Председателем аттестационной комиссии является представитель работодателя.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определены программой ГИА.