

**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«МЕЖДУРЕЧЕНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО:



Лунина
инициалы, фамилия

от «28» мая 2019 года



Утверждено:

Директор

Лунина Н.Н.Лунина

Приказ от «28» мая 2019 г. № 245/од

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
БАЗОВОЙ ПОДГОТОВКИ**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование специальности)

| | |
|---|---|
| Квалификация - | специалист по поварскому и кондитерскому делу |
| Форма обучения - | очная |
| Нормативный срок обучения (на базе основного общего образования) – | 3 года 10 месяцев |
| Профиль получаемого профессионального образования - | естественнонаучный |

г.п. Междуреченский, 2019 год

**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
«МЕЖДУРЕЧЕНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

628200, ул. Центральная, 54
г.п. Междуреченский,
Кондинский район,
Ханты-Мансийский автономный округ - Югра

Тел. 8(34677)3-23-43, 3-46-72
Факс: 8(34677)3-23-43
E- mail: mpu@list.ru
<http://magrokol.ru>

УТВЕРЖДАЮ:

Директор колледжа



 Н.Н.Лунина

от «28» мая 2019 г. пр. №245/од

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ППССЗ) ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу
форма обучения - очная
нормативный срок обучения - 3года 10 месяцев
на базе основного общего образования
профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

г.п. Междуреченский, 2019 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1596.

Организация–разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югра «Междуреченский агропромышленный колледж»

УТВЕРЖДЕНО:

на педагогическом совете

протокол от 15 мая 2019 г. №8

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

образовательной программы среднего профессионального образования: программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Сведения об организации

| Наименование организации | Ф.И.О. руководителя |
|--------------------------|------------------------------|
| ООО «Гурман» | Филимонов Александр Иванович |

Документация, представленная для согласования:

1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования: программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Характеристика подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общая характеристика ОП СПО: ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.1. Нормативные сроки освоения программы – 3 года 10 месяцев

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

2. Обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело готовятся к следующим видам профессиональной деятельности:

- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

- организации 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;

- организации 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;

- организации 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;

- организации 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.

3. Требования к результатам освоения ОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

3.1. В результате освоения ОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» выпускник должен обладать следующими компетенциями

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.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2. Выпускник, освоивший ППССЗ по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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 хлебасложного 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.

Объем вариативной части учебных циклов ППССЗ в количестве 1416 часов распределен между дисциплинами общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла, общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями:

- 22 часа на ОГСЭ.01 Основы философии;
- 22 часа на ОГСЭ.02 История;
- 36 часов на ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- 36 часов на ОГСЭ.04 Физическая культура;
- 18 часов на ОГСЭ.05 Психология общения;
- 50 часов на ЕН.01 Химия;
- 30 часов на ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- 28 часов на ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- 26 часов на ОП.03 Техническое оснащение организации питания;
- 16 часов на ОП.04 Организация обслуживания;
- 6 часов на ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- 12 часов на ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности;
- 14 часов на ОП.08 Охрана труда;
- 4 часа на ОП.09 Безопасность жизнедеятельности;
- 130 часов на ОП.10 Калькуляция и учёт;
- 82 часа на ОП. 11 Рисование и лепка

СОГЛАСОВАНО:



/А.И.Филимонов

от « 4 » июля 2019 г.

ПАСПОРТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика ППССЗ

1.1 Общие положения

Основная образовательная программа (далее – ООП) 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».

ООП 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. ООП СПО имеет отраслевую направленность в области поварского и кондитерского дела.

При разработке ООП 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 и 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 (нед.) |
|--|--------------|
| Аудиторная нагрузка | 116 |
| Учебная практика (производственное обучение) | 11 |
| Производственная практика | 20 |
| Производственная (преддипломная) практика | 4 |
| Промежуточная аттестация | 8 |
| Государственная итоговая аттестация | 6 |
| Каникулярное время | 34 |
| Итого: | 199 |

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 поддержания 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 рецептов 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. Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена.

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.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Нормативная база реализации ОП

Настоящий учебный план образовательной программы среднего профессионального образования БУ «Междуреченский агропромышленный колледж» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от 09.12.2016 зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44828 от 20.12.2016) 43.02.15. Поварское и кондитерское дело с получением среднего общего образования.

Основы разработки образовательной программы:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 02.03.2016 № 46-ФЗ);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» от 17.05.2012 г №413;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» от 17.05.2012 г №413» от 29.12.2014 г. №1645;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года №464 с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года № 1580;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 года №968;
- Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой специальности СПО (Письмо Минобрнауки РФ № 06-259 от 17 марта 2015 года);
- Устав Бюджетного учреждения профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»;
- СанПин 2.4.3.1186-03, утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26.01.2003 г. № 2, с изменениями СанПиН 2.4.3.2554 - 09 «Изменения № 2 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.4.3.1186-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 сентября 2009 г., Зарегистрировано в Минюсте РФ 6 ноября 2009 г. N 15197;
- другие нормативные акты федерального, регионального уровней, локальные акты.

Нормативный срок освоения программы

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

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год на всех курсах обучения начинается 1 сентября и заканчивается согласно учебному плану.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения с получением среднего общего образования составляет 199 недель.

В процессе освоения ППССЗ обучающимся предоставляются каникулы. Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в каждом учебном году от 8 до 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Организация учебного процесса осуществляется при шестидневной рабочей неделе. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося в неделю составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

В учебном плане предусмотрена группировка учебных занятий парами. Продолжительность всех видов аудиторных занятий составляет 45 минут.

Численность студентов в учебной группе составляет 25 человек. Занятия проводятся в группах и подгруппах. Для проведения практических занятий и лабораторных работ по учебным дисциплинам (в т.ч. физической культуре, иностранному языку, информатике), междисциплинарным курсам группа делится на подгруппы не менее 8 человек.

Основными видами учебной деятельности являются: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторная работа, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, зачет, практика, выполнение курсовой работы (проекта), выполнение выпускной квалификационной работы. В период обучения с юношами проводятся военные сборы.

ППССЗ включает общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный, общепрофессиональный и профессиональный циклы.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный учебный цикл (1404 часа обязательной аудиторной нагрузки) сформирован в соответствии с естественно-научным профилем профессионального образования и включает общие общеобразовательные базовые учебные дисциплины (БД.01 Русский язык, БД.02 Литература, БД.03 Иностранный язык, БД.04 Математика, БД.05 История, БД.06 Физическая культура, БД.07 Основы безопасности жизнедеятельности, БД.08 Физика, БД.09 Обществознание (включая экономику и право) БД.10 География, БД.11 Астрономия), общеобразовательные профильные учебные дисциплины (ПД.01 Информатика, ПД.02 Химия, ПД.03 Биология), предлагаемые образовательные дисциплины (ПОО.01 Основы проектной деятельности).

Общеобразовательный учебный цикл реализуется на I – VII семестрах обучения.

Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения дисциплин общепрофессионального цикла, а также отдельных дисциплин профессионального цикла программы подготовки специалистов среднего звена.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводятся по русскому языку, по математике, информатике и химии – в письменной форме, по истории и обществознанию – в устной форме.

1.4. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл (466 часов обязательной аудиторной нагрузки) предусматривает изучение обязательных дисциплин ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности (174 часа), ОГСЭ.04 Физическая культура (166 часов), ОГСЭ.05 Психология общения, при освоении которых углубляются и расширяются знания и умения,

полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла. Учебные дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История и ОГСЭ.05 Психология общения изучаются на третьем курсе, ОГСЭ.03 Иностранный язык и ОГСЭ.04 Физическая культура изучаются со второго по четвертый курс.

В соответствии с ФГОС до 20% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки отводится на самостоятельную внеаудиторную работу. При изучении дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура» предусмотрена самостоятельная учебная нагрузки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

1.5. Математический и общий естественнонаучный цикл

Математический и общий естественнонаучный цикл (180 часов обязательной аудиторной нагрузки), включающий ЕН.01 Химия, ЕН.02 Экологические основы природопользования изучаются соответственно на первом и третьем курсах.

1.6. Общепрофессиональный учебный цикл

Общепрофессиональный учебный цикл (794 часа обязательной аудиторной нагрузки) включает 11 общепрофессиональных дисциплин, среди которых ОП.10 Калькуляция и учёт, ОП.11 Рисование и лепка – дисциплины вариативной части образовательной программы.

1.7. Профессиональный цикл

Профессиональный цикл содержит 4 профессиональных модуля в соответствии с видами деятельности и усилен за счет часов вариативной части. Каждый профессиональный модуль включает от 1 до 3 междисциплинарных курсов и два вида практик: учебную и производственную (по профилю специальности). По междисциплинарному курсу МДК.03.02 на втором курсе обучения в количестве 20 часов предусмотрено выполнение курсовой работы (проекта), которое реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение. В соответствии с видом профессиональной деятельности сформирован ПМ.07, в рамках которого предусмотрено выполнение работ по рабочим профессиям «Пекарь», «Повар» и «Кондитер».

Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных модулей. Объем времени, отведенный на учебную и производственную практику (31 неделя), используется для проведения следующих видов практики:

- учебная – 11 недель (практика по ПМ.01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 72 часа; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 72 часа; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 36 часов; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 36 часов; ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 72 часа; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала – 0 часов; ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Пекарь", "Кондитер", "Повар" – 108 часов);

- производственная практика - 20 недель (практика по ПМ.01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 72 часа; ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных

категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 144 часа; ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 108 часов; ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 72 часа; ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания – 108 часов; ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала – 108 часов; ПМ.07 Выполнение работ по профессии "Пекарь", "Кондитер", "Повар" – 108 часов).

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) обеспечивают практико-ориентированную подготовку обучающихся, реализуются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями. Учебная практика проводится в учебных мастерских и лабораториях колледжа преподавателями дисциплин профессионального цикла. Производственная практика (по профилю специальности) проводится как в организациях, на предприятиях на основе договоров, заключаемых между колледжем и этими организациями, предприятиями, так и в учебных мастерских и лабораториях колледжа.

Производственная преддипломная практика проводится непрерывно в течение 4 недель после освоения учебной практики и практики (по профилю специальности) в организациях, на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и с которыми заключены договоры.

Объём вариативной части учебных циклов ППССЗ в количестве 1416 часов (33% образовательной программы) общей нагрузки обучающихся, распределен между дисциплинами общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла, общепрофессиональными дисциплинами и профессиональными модулями:

- 22 часа на ОГСЭ.01 Основы философии;
- 22 часа на ОГСЭ.02 История;
- 36 часов на ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- 36 часов на ОГСЭ.04 Физическая культура;
- 18 часов на ОГСЭ.05 Психология общения;
- 50 часов на ЕН.01 Химия;
- 30 часов на ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- 28 часов на ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- 26 часов на ОП.03 Техническое оснащение организации питания;
- 16 часов на ОП.04 Организация обслуживания;
- 6 часов на ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- 12 часов на ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности;
- 14 часов на ОП.08 Охрана труда;
- 4 часа на ОП.09 Безопасность жизнедеятельности;
- 130 часов на ОП.10 Калькуляция и учёт;
- 82 часа на ОП.11 Рисование и лепка

Консультации, предусмотренные учебным планом в объёме 78 часов на весь период обучения реализуются в различных формах: групповой, индивидуальной, письменной, устной.

2. Текущий контроль, промежуточная аттестация

Объём времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 8 недель, не более 2 недели в год. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной

аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзаменов, квалификационных экзаменов, зачетов, дифференцированных зачетов. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего междисциплинарного курса, или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8, зачетов и дифференцированных зачетов - 10.

По результатам освоения каждого профессионального модуля проводится экзамен. По результатам освоения профессиональных модулей ПМ.07 «Выполнение работ по профессии "Пекарь"», ПМ.08 «Выполнение работ по профессии "Кондитер"» и ПМ.09 «Выполнение работ по профессии "Повар"» обучающийся может получить документ (свидетельство) об уровне квалификации по указанным профессиям. Присвоение квалификации по рабочим профессиям проводится с участием работодателей.

Формами и процедурами текущего контроля знаний при реализации ППССЗ являются: контрольная работа, тестирование, экспертная оценка защиты лабораторной работы, экспертная оценка на практическом занятии, экспертная оценка выполнения практического задания.

По итогам производственной практики студенты сдают отчеты по практике. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, предприятий, на которых студент проходил практику.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем, а для итоговой государственной аттестации – разрабатываются и колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

3. Условия реализации образовательной программы

Образовательной организацией созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Реализация образовательной программы по специальности *43.02.15. Поварское и кондитерское дело* обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), а также опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели профессионального цикла обязаны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

ППССЗ программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

При реализации ППССЗ обеспечивается доступ 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. Каждый обучающийся обеспечен одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу

(включая электронные базы периодических изданий). 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.

Государственная (итоговая) аттестация в форме защиты дипломной работы, тематика которой соответствует одному или нескольким профессиональным модулям. Темы дипломных работ определяются образовательной организацией.

Демонстрационный экзамен проводится в виде государственного экзамена.