	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
	Стандарт организации
СМК СТО НКПТИУ ППКРС <u>38-12-20</u>	Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рег. № 38

Экз. № 1

### ПРИНЯТО

на заседании методического  
совета колледжа,  
протокол № 1  
от «31» августа 2020 г.  
Председатель методсовета  
Шевченко Н.П. Шевченко

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа  
Григорьева Г.И. Григорьева  
«31» августа 2020 г.



## ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: Повар, Кондитер


Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения программы: 3 года 10 мес.

Система менеджмента качества	Версия № 4
Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер	Введено с « <u>01</u> » <u>сентября</u> , 2020 г.
ППКРС <u>38-12-20</u>	

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО, пол. 38 Макарова ИИ



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
  - 1.1. Цели реализации образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, Кондитер
  - 1.2. Нормативный срок освоения образовательной программы, требования к поступающему
  - 1.3. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
  - 1.4. Трудоемкость ОПОП на базе среднего общего образования
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
  - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника
  - 2.2. Виды деятельности и компетенции
3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП СПО ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
  - 3.1. Календарный учебный график
  - 3.2. Учебный план
  - 3.3. Рабочие программы учебных дисциплин
  - 3.4. Рабочие программы профессиональных модулей
  - 3.5. Программы учебной и производственной практики
  - 3.6. Программа государственной итоговой аттестации по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
  - 4.1. Контроль и оценка освоения основных видов деятельности, профессиональных и общих компетенций
5. ФАКТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР
  - 5.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе
  - 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса
  - 5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса
6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА
7. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ

## **1. Общие положения**

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, реализуемая в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления», представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую с учётом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09. Повар, кондитер утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569 (Зарегистрировано 22.12.2016 г. № 44898), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм и профессиональных стандартов: 33.010 Кондитер, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н), Регистрационный номер 549; 33.011 Повар, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н) Регистрационный номер 557.

### ***1.1. Цели реализации образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер***

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускников и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, а так же методические рекомендации, оценочные и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

### ***1.2. Нормативный срок освоения образовательной программы, требования к поступающему***

Сроки получения СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в очной форме обучения и присваиваемая квалификация:

На базе	Наименование квалификаций по образованию	Сроки
основного общего образования	Повар, кондитер	3 года 10 месяцев
среднего общего образования	Повар, кондитер	1 год 10 месяцев

Срок получения образования по образовательной программе по заочной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, увеличивается по сравнению со сроком получения образования в очной форме обучения:

не более чем на 1,5 года при получении образования на базе основного общего образования;

не более чем на 1 год при получении образования на базе среднего общего образования.

При обучении по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Конкретный срок получения образования и объем образовательной программы, реализуемой за один учебный год, в заочной форме обучения, а также по индивидуальному учебному плану, определяются образовательной организацией самостоятельно в пределах сроков, установленных настоящим пунктом.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования, или основного общего образования, или документ об образовании более высокого уровня.

Поступающие обязаны пройти предварительный медицинский осмотр (постановление Правительства РФ № 697 от 14 августа 2013 г.) и представить справку.

### ***1.3. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена***

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер (далее - программа) составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее - Федеральный закон об образовании) (в редакции от 27.12.2019 года.);

2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016г. №1569 (Зарегистрировано 22.12.2016г. № 44898);

3. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции 17.11.2017 Приказ № 1138, 10 ноября 2020 г. Приказ № 630);

4. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», с изменениями от 28.08.2020 № 441;

5. Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов" (в редакции от 07.08.2019 № 406);

6. Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовке обучающихся";

7. Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 « Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования (в редакции от 25.11.2016 года № 1477, от 03.12.2019 № 655);

8. Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»;

9. Локальные акты, регламентирующие образовательный процесс.

10. Требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS) / WorldSkills International (WSI) по компетенции «Поварское дело»;

11. Устав ГБПОУ РО «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления».

12. Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н), Регистрационный номер 549.

13. Профессиональный стандарт 33.011 Повар, (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н) Регистрационный номер 557.

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также при выборе форм и методов обучения. В структуре учебно-методического комплекса содержатся спецификации профессиональных и общих компетенций, которые отражают содержание дисциплин и междисциплинарных курсов, а также связь профессиональных компетенций с ресурсами, обеспечивающими освоение этих компетенций, требования к педагогическим кадрам, условиям реализации образовательной программы.

Результат освоения образовательной программы и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

#### **1.4. Трудоемкость ОПОП на базе среднего общего образования**

Обучение по учебным циклам	86 нед.
Учебная практика	23 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая аттестация)	6 нед.
Каникулярное время	23 нед.
Итого	147 нед.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР**

### **2.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускника**

**Область профессиональной деятельности**, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

**Видом профессиональной деятельности** в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

**Возможные наименования должностей** выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

**Возможные места работы:** кухни отеля, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

**Возможные режимы работы** повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

**Медицинскими противопоказаниями** для работы по профессии повар, кондитер являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

**Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:**

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания;
- иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
- иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам;
- уметь конструктивно воспринимать критические замечания;
- осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;
- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут **продолжить обучение:**

– по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу;

– по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;

– по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;

– по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

– в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,

– в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,

– в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),

– в области приготовления горячих напитков (барриста);

– в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий,

– в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

### ***Условия поступления на обучение по программе***

Абитуриент должен иметь среднее общее образование или основное общее образование, о чем и должен предоставить один из соответствующих документов: аттестат об основном общем образовании, или аттестат о среднем общем образовании, или документ об образовании более высокого уровня.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриентам, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по предметам естественнонаучной предметной области: химии, биологии.

Прием на обучение осуществляется после прохождения медицинского осмотра (постановление Правительства РФ № 697 от 14 августа 2013 г.), по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку ф.086-у.



## **2.2. Виды деятельности и компетенции**

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

### **Перечень общих компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности) должен обладать общими компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

### **Перечень профессиональных компетенций**

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 1</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных

	изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
<b>ВД 2</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентом
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
<b>ВД 3</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
ПК 3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья

	разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
<b>ВД 4</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
<b>ВД 5</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

### **3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП СПО ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР**

3.1. Календарный учебный график

3.2. Учебный план

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин

3.4. Рабочие программы профессиональных модулей

3.5. Программы учебной и производственной практики

3.6. Программа государственной итоговой аттестации по профессии

#### **43.01.09 Повар, кондитер**

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями ФГОС СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов, разделов и дисциплин учебного плана.

Учебные циклы:

- общеобразовательный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;

Разделы:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена), которая завершается присвоением квалификации – Повар, кондитер.

Учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями ФГОС содержит:

- перечень учебных циклов и разделов;
- трудоемкость цикла и раздела в академических часах с учетом интервала, заданного ФГОС;
- трудоемкость дисциплины и раздела в академических часах;
- распределение трудоемкости дисциплин и разделов по семестрам;
- форму (формы) промежуточной аттестации по каждой дисциплине, по каждому разделу;
- рекомендуемые виды и продолжительность практической подготовки, формы аттестации по каждому виду практик;
- рекомендуемые виды и продолжительность итоговой государственной аттестации, формы итоговой государственной аттестации.

Каждый учебный цикл имеет обязательную часть и вариативную, устанавливаемую колледжем.

Вариативная часть каждого цикла, дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для

обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

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

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

Обязательная часть в общеобразовательном цикле образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: Русский язык, Литература, Иностранный язык, Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия, История, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности, Информатика, Физика, Астрономия, Химия, Обществознание (включая экономику и право), Биология, География, Экология.

Общий объем дисциплины "Физическая культура" – не менее 160 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ГБПОУ РО «НКПТиУ» установлен особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

При формировании образовательной программы ГБПОУ РО «НКПТиУ» предусматривает включение адаптационных дисциплин, обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплин: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; Основы товароведения продовольственных товаров; Техническое оснащение и организация рабочего места; Экономические и правовые основы профессиональной деятельности; Основы калькуляции и учета; Охрана труда; Иностранный язык в профессиональной деятельности; Безопасность жизнедеятельности; Физическая культура; Организация обслуживания; Контроль качества приготовления кулинарной продукции; Диетическое питание; Информационные технологии в профессиональной деятельности; Донская кухня; Этика и психология профессиональной деятельности.

Изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 36 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины

"Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности, предусмотренными ФГОС СПО.

За счет вариативной части расширено изучение профессиональных модулей, а также общепрофессиональных дисциплин Организация обслуживания; Контроль качества приготовления кулинарной продукции; Диетическое питание; Информационные технологии в профессиональной деятельности; Донская кухня; Этика и психология профессиональной деятельности. Максимальный объем учебных занятий обучающихся составляет не более 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы в очной форме обучения составляет 36 академических часов. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 13 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр и не более 5 недель за период обучения. 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 модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется целями ППКРС, особенностью контингента обучающихся и содержанием конкретных учебных дисциплин, и в целом в учебном процессе они составляют не менее 20 процентов аудиторных занятий. Занятия лекционного типа для соответствующих групп студентов составляют не более 50 процентов аудиторных занятий.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, семинарские, практические виды занятий.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения междисциплинарных проектов, изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер Программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих раздел Производственные практики является обязательным и представляет собой вид

учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Подготовка специалиста по профессии 43.01.09. Повар, кондитер предполагает организацию процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, для чего предусмотрены учебная и производственная практики.

Все практики проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по трехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». Оценка по практике вносится в приложение к диплому.

Цель учебной практики – углубление знаний и приобретение необходимых практических навыков в области производства кулинарной продукции общественного питания и для дальнейшего использования практического материала, а также служит подготовкой к профессиональной деятельности.

Цель производственной практики – закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения профессиональных модулей, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала, в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе. Задачами производственной практики являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе (дипломном проекте); анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме дипломной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

Базами производственной практики являются предприятия общественного питания города.

Студенты проходят практику по направлению учебного заведения на основе договоров с предприятиями и организациями.

В процессе прохождения практики студенты находятся на рабочих местах, выполняют часть обязанностей штатных работников как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление студента на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

Места и условия проведения практик оговорены в соответствующих договорах с предприятиями.

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills. ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается ежегодно цикловой комиссией УГС 43.00.00 Сервис и туризм и утверждается директором колледжа после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета.

Программа государственной итоговой аттестации формируется согласно Положению о порядке и формах проведения Государственной итоговой аттестации выпускников государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Новочеркасский колледж



промышленных технологий и управления».

Задания для проведения демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации разрабатываются на основе типовых заданий, приведенных в примерной программе, с целью обеспечения единых требований к ГИА, и основываются на международных практиках оценки успешности освоения программ профессионального образования по конкретной специальности.

Содержание заданий для демонстрационного экзамена разрабатывается с учетом актуальных заданий Регионального чемпионата WSR - Ростовская область (Техническое описание компетенции «Поварское дело») и требований ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер. Оснащение процесса демонстрационного экзамена, рабочего места обучающегося в рамках модулей производится в соответствии с актуальным инфраструктурным листом Регионального чемпионата WSR - Ростовская область, требованиями к материально-техническому обеспечению лабораторий и мастерских настоящей программы.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация выпускника колледжа является обязательной и осуществляется после освоения ППКРС в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются – проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в ППКРС.

## **5. ФАКТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПО ПРОФЕССИИ 43.01.09. ПОВАР, КОНДИТЕР**

### ***5.1 Кадровое обеспечение образовательного процесса по основной профессиональной образовательной программе***

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном

стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

**Инженерно-педагогический состав:** дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Общая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ППСЗ – **30 чел.**, из них имеющие квалификационные категории – 85 %.

К учебным и производственным практикам, государственной итоговой аттестации привлекаются действующие руководители и работники профильных организаций, предприятий.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, не менее 25 процентов.

4 преподавателя специальности прошли обучение в Академии WorldSkills Russia и имеют сертификаты на право оценки Демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia по компетенции 34 Поварское дело. 2 преподавателя имеют сертификаты на право проведения Региональных Чемпионатов Молодые профессионалы (WorldSkills Russia) и право проведения Демонстрационного экзамена по стандартам WorldSkills Russia 34 Поварское дело.

## ***5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса***

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечной системе, содержащей издания по всем изучаемым учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла - за последние пять лет), из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

В колледже действуют 33 компьютерных класса, в которых проводятся занятия по различным дисциплинам профессии 43.01.09. Повар, кондитер, из них во всех классах обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет для самостоятельной подготовки.

Каждый обучающийся по ППКРС профессии 43.01.09. Повар, кондитер обеспечен не менее чем одним учебным и одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла, входящей в образовательную программу.

В ОУ имеются средства, позволяющие проводить исследования, необходимые для написания студентами проектов и других творческих работ. Все средства доступны студентам и преподавателям как в виде бумажных документов, так и на электронных носителях.

Обучающиеся имеют возможность индивидуального доступа к сети Интернет.

### *5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса*

#### **Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса**

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

#### **Перечень специальных помещений.**

##### **Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;

иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
технического оснащения и организации рабочего места.

**Лаборатории:**

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

**Спортивный комплекс**

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет  
Актный зал

**Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.**

Образовательная организация, реализующая образовательную программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

**Оснащение лабораторий**

Минимально необходимый перечень материально-технического обеспечения, для реализации образовательной программы включает следующее:

**Лаборатория «Учебная кухня ресторана»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жарочный шкаф;
4. Микроволновая печь;
5. Расстоечный шкаф;
6. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Электрогриль (жарочная поверхность);
9. Шкаф холодильный;
10. Шкаф морозильный;
11. Шкаф шоковой заморозки;
12. Льдогенератор;
13. Тестораскаточная машина;

14. Планетарный миксер;
15. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
16. Мясорубка;
17. Овощерезка или процессор кухонный;
18. Слайсер;
19. Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
20. Миксер для коктейлей;
21. Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
22. Машина для вакуумной упаковки;
23. Кофемашина с капучинатором;
24. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
25. Кофемолка;
26. Газовая горелка (для карамелизации);
27. Набор инструментов для карвинга;
28. Овоскоп;
29. Нитраттестер;
30. Машина посудомоечная;
31. Стол производственный с моечной ванной;
32. Стеллаж передвижной;
33. Моечная ванна двухсекционная.

### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»:**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

1. Весы настольные электронные
2. Конвекционная печь
3. Микроволновая печь
4. Подовая печь (для пиццы)
5. Расстоечный шкаф
6. Плита электрическая
7. Шкаф холодильный
8. Шкаф морозильный
9. Шкаф шоковой заморозки
10. Льдогенератор
11. Фризер
12. Тестораскаточная машина (настольная)
13. Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
14. Тестомесильная машина (настольная)

15. Миксер (погружной)
16. Мясорубка
17. Куттер или процессор кухонный
18. Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
19. Пресс для пиццы
20. Лампа для карамели
21. Аппарат для темперирования шоколада
22. Газовая горелка (для карамелизации)
23. Термометр инфрокрасный
24. Термометр со щупом
25. Овоскоп
26. Машина для вакуумной упаковки
27. Производственный стол с моечной ванной
28. Производственный стол с деревянным покрытием
29. Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
30. Моечная ванна (двухсекционная)
31. Стеллаж передвижной

### **Требования к оснащению баз практик**

#### **Кухня организации питания:**

1. Весы настольные электронные;
2. Пароконвектомат;
3. Конвекционная печь или жар;
4. Микроволновая печь;
5. Расстоечный шкаф;
6. Плита электрическая;
7. Фритюрница;
8. Электрогриль (жарочная поверхность);
9. Шкаф холодильный;
10. Шкаф морозильный;
11. Шкаф шоковой заморозки;
12. Льдогенератор;
13. Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
14. Тестораскаточная машина;
15. Планетарный миксер;
16. Диспенсер для подогрева тарелок;
17. Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
18. Мясорубка;
19. Овощерезка;
20. Процессор кухонный;
21. Слайсер;
22. Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
23. Миксер для коктейлей;
24. Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
25. Машина для вакуумной упаковки;

26. Кофемашина с капучинатором;
27. Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
28. Кофемолка;
29. Лампа для карамели;
30. Аппарат для темперирования шоколада;
31. Сифон;
32. Газовая горелка (для карамелизации);
33. Машина посудомоечная;
34. Стол производственный с моечной ванной;
35. Стеллаж передвижной;
36. Моечная ванна двухсекционная.

#### **Кондитерский цех организации питания:**

1. Весы настольные электронные
2. Конвекционная печь
3. Микроволновая печь
4. Подовая печь (для пиццы)
5. Расстоечный шкаф
6. Плита электрическая
7. Шкаф холодильный
8. Шкаф морозильный
9. Шкаф шоковой заморозки
10. Тестораскаточная машина (настольная)
11. Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
12. Тестомесильная машина (настольная)
13. Миксер (погружной)
14. Мясорубка
15. Куттер
16. Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
17. Пресс для пиццы
18. Лампа для карамели
19. Аппарат для темперирования шоколада
20. Сифон
21. Газовая горелка (для карамелизации)
22. Термометр инфрокрасный
23. Термометр со щупом
24. Овоскоп
25. Машина для вакуумной упаковки
26. Производственный стол с моечной ванной
27. Производственный стол с деревянным покрытием
28. Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
29. Моечная ванна (двухсекционная)
30. Стеллаж передвижной

#### **Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».



## **6. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

Обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер как социальная категория людей, целенаправленно и систематически овладевающая знаниями и профессиональными умениями, занятая усердным учебным трудом, характеризуется профессиональной направленностью, сформированностью устойчивого отношения к будущей профессии.

Мероприятия, проводимые преподавателями профессии 43.01.09 Повар, кондитер направлены на решение следующих задач в учебно-воспитательном процессе:

- развитие когнитивной сферы, которая включает в себя знания о труде и профессии, знания о качествах личности, необходимых для профессии (индивидуальный стиль деятельности), и наличие этих качеств у себя, трудовые умения;
- развитие профессиональной и мотивационной сферы, которая включает в себя трудовые и профессиональные интересы, готовность личности к трудовой деятельности, формирование карьерной направленности;
- развитие коммуникативной сферы, которая включает в себя деловое общение, готовность личности к самоуправлению и самосовершенствованию, профессиональную компетентность.

Становление и развитие человека как профессионала осуществляется в ходе систематического обучения и воспитания, выявления индивидуальных особенностей студентов, формирование индивидуального стиля деятельности, формирование направленности студентов на освоение общих и профессиональных компетенций и успешность в профессии.

Для приобретения умений и совершенствования практического опыта обучающихся профессии 43.01.09 Повар, кондитер в колледже организуются различного рода мероприятия:

- кулинарный поединок (по курсам);
- мастер – классы с различной тематикой (приготовление и декорирование блюд на основе актуальных тенденций средиземноморской, восточной и т.д. кухонь);
- конкурсы тематических столов;
- занятия в кружках по профессиональным модулям;
- открытые классные часы «Все профессии наша знакома»;
- фестивали профессионального искусства «Арт. профи», конференции;
- неделя специальности, презентации отделения, парад специальностей;
- кулинарные олимпиады;
- конкурсы профессионального мастерства областного, регионального, всероссийского значения;
- Чемпионаты Молодые профессионалы (Worldskills Russia) по компетенции Поварское дело;

- Чемпионаты Молодые профессионалы (Worldskills Russia) по компетенции Ресторанный сервис;
- Чемпионаты Молодые профессионалы (Worldskills Russia) по компетенции Выпечка осетинских пирогов;
- Соревнования по профессиональному мастерству среди лиц с инвалидностью АБИЛИМПКИС по компетенции «Поварское дело».

По компетенциям Ресторанный сервис и Поварское дело обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер много лет подряд занимают призовые места на Региональных чемпионатах Молодые профессионалы (Worldskills Russia). На соревнования по профессиональному мастерству среди лиц с инвалидностью АБИЛИМПКИС по компетенции «Поварское дело» так же студенты специальности Поварское и кондитерское дело в тройке победителей.

Обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер участвуют в Молодёжных Дельфийских играх в номинации Кулинарное искусство и занимают призовые места в Региональном этапе и имеют сертификаты за участие во Всероссийском этапе.

Построенная таким образом работа по формированию профессиональных и общих компетенций даёт значимые результаты:

- возрастающую познавательную активность обучающихся;
- осознание ими социальной значимости собственной учебной работы;
- профессиональную востребованность наших обучающихся на предприятиях общественного питания города и области.

В колледже сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общих компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ППКРС соответствующего направления подготовки.

Основные аспекты социокультурной среды колледжа отражены в концепции воспитательной работы, необходимость разработки которой обусловлена потребностями инновации содержания воспитания, упорядочения стихийной социализации студенческой молодежи, а также требованиями модернизации системы образования.

Особое внимание руководства колледжа, преподавательского состава и учебно-вспомогательного персонала сосредоточено на проблемах подготовки профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в колледже созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, правовое, духовно-нравственное, культурно-эстетическое, экологическое и спортивно-оздоровительное.

В колледже созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, активно работает студенческое самоуправление.

Большое внимание в колледже уделяется творческой и исследовательской работе студентов как основному источнику формирования профессиональных компетенций.

Студенты активно участвуют в конкурсах различного уровня, представляя свои работы.

В колледже созданы условия для творческого развития обучающихся, сформирована благоприятная культурная среда. В настоящее время в колледже работают: студенческий клуб, студенческий театр, Пушкинский клуб-музей «Зеленая лампа», центр досуга, клуб интернациональной дружбы «Меридиан», ВСЦ «Донцы».

Активно проводится работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционными стали акции студентов и преподавателей о вреде курения, против наркомании. Активно развивается спортивная жизнь. Традиционные ежегодные спортивные мероприятия: Спартакиада, «День здоровья», соревнования по волейболу, баскетболу, по футболу и другим видам спорта.

В колледже создана комплексная система формирования у студентов активной жизненной позиции, гражданского самосознания, толерантности, социальной активности, самоорганизации и самоуправления.

Формирование и развитие общих компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеурочное время. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, т.е. в научно-исследовательскую, конструкторскую, проектную работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач.

Воспитательный аспект студенческого творчества имеет также большое значение и в деле формирования личных качеств будущего специалиста. Постоянный творческий настрой, жажда знаний, обстановка напряженного научного поиска способствуют воспитанию у студентов высокой культуры мышления. Они пробуждают у них подлинную сознательность и активность в выборе и проведении определенных решений, стремление к проникновению в сущность вещей, а именно эти качества столь необходимы современному специалисту.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- систематических (не менее одного раза в учебный год) обсуждений актуальных проблем воспитания студентов на методическом совете колледжа и советах отделений, заседаниях цикловой комиссий классных руководителей с выработкой конкретных мер по совершенствованию воспитательной работы;
- обучения преподавателей через систему регулярно проводимых методических семинаров с целью повышения активности участия в воспитательном процессе всего преподавательского состава;

- создания во всех помещениях колледжа истинно гуманитарной воспитательной среды, которая способствует формированию положительных качеств студентов, преподавателей и всех сотрудников;
- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания;
- активизации работы классных руководителей и студенческого самоуправления;
- реализации воспитательного потенциала учебной работы;
- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха студентов;
- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций студентов как основы планирования учебно-воспитательной работы.

Основной сферой подготовки практико-ориентированного специалиста является образовательная среда. Цель образования состоит не только в том, чтобы учить, но и в том, чтобы воспитывать. Образовательно-воспитательный процесс должен раскрывать целостность, системность и многообразие мира, активизировать процесс социальной ориентации студенческой молодежи, осуществлять функцию социально-культурной интеграции и преемственности, создавать основу для углубления и расширения образованности и воспитанности личности. Ведущая роль в воспитании принадлежит преподавательскому составу. Нравственный облик студентов, их мировоззрение формируются всем ходом учебного процесса и всеми, кто к этому процессу причастен. Колледж – это в первую очередь молодежь, жадно стремящаяся к выработке своей жизненной программы. Преподаватель колледжа должен передавать студентам не только знания, но и свой жизненный опыт, мировоззрение, свои заветные мысли.

Внеурочная деятельность есть неотъемлемая часть воспитательной работы в колледже, столь же приоритетная, как и учебная. Для студентов внеурочная деятельность сугубо добровольная, для образовательного учреждения – часть выполняемых им функций. Степень участия преподавателей, сотрудников и руководителей структурных подразделений во внеурочной работе со студентами может служить показателем полноты и ответственности в выполнении должностных обязанностей и как проявлением их нравственно-профессиональной позиции.

Внеурочная работа есть важнейшая составная часть воспитательного процесса колледжа, осуществляемого в сфере свободного времени, которая обеспечивает формирование нравственных, общекультурных, гражданских и профессиональных качеств личности будущего специалиста.

Внеурочная деятельность в колледже состоит из разнообразных видов и направлений, реализуемых на уровне колледжа, специальностей, отделений, групп и предполагает:

- создание объективных условий для творческого становления и развития молодого специалиста;
- создание благоприятной атмосферы для самостоятельной инновационной деятельности самих студентов в сфере свободного времени, превращающей их в субъектов собственной и общественной жизни.
- формирование установки на естественность, престижность и почетность участия студента во внеурочной жизни колледжа (культурной, спортивной, научно-технической и т.п.).

Основные направления внеурочной работы:

- работа по гражданско-патриотическому и правовому воспитанию;
- организационная и информационно-методическая работа;
- клубная работа. Организация и проведение традиционных мероприятий;
- исследовательская работа студентов;
- физкультурно-оздоровительная работа;
- общественно-профессиональная деятельность;
- организация воспитательного процесса в общежитиях.

Непосредственно внеурочную работу со студентами ведут специалисты различного профиля в соответствии с составом воспитательных структур и подразделений.

Для организации внеурочной работы в каждую группу назначаются классные руководители, которые осуществляют свою деятельность на основании утвержденного в колледже Положения «О классном руководителе».

## **7. РЕГЛАМЕНТ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ОПОП В ЦЕЛОМ И СОСТАВЛЯЮЩИХ ЕЕ ДОКУМЕНТОВ**

7.1. В соответствии с требованиями ФГОС ОПОП ежегодно обновляются в части состава дисциплин (модулей), установленных в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Дополнения и изменения в ОПОП вносятся с учетом мнения работодателей.