
	Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
	Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления»
	Стандарт организации
СМК СТО НЧПТУ ППССЗ <u>39-К-20</u>	Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рег. № 39

Экз. № 1

**ПРИНЯТО**

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

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


**ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: Специалист  
по поварскому и кондитерскому делу

Профессия: Повар; Кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения программы: 3 года 10 мес.

Система менеджмента качества	Версия № 2
Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело	Введено с «01» сентября 2020 г.
ППССЗ <u>39-К-20</u>	

**СОГЛАСОВАНО**




## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
  - 1.1. Цели реализации образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
  - 1.2. Нормативный срок освоения образовательной программы, требования к поступающему
  - 1.3. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена
  - 1.4 Трудоемкость ОПОП на базе среднего общего образования
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
  - 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 СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
  - 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
  - 4.1 Контроль и оценка освоения основных видов деятельности, профессиональных и общих компетенций
5. ФАКТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
  - 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 специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело***

ППССЗ 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***

Нормативный срок освоения программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации	Срок получения СПО по ППССЗ в очной форме обучения
среднее общее образование	Специалист по поварскому и	2 года 10 месяцев

основное общее образование	кондитерскому делу	3 года 10 месяцев
----------------------------	--------------------	-------------------

Сроки получения СПО по ППССЗ независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

- а) для обучающихся по очно-заочной и заочной формам обучения:  
на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;  
на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;
- б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

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 специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828

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

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

11. Локальные акты, регламентирующие образовательный процесс

Цель ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- обеспечение образовательного процесса, направленного на формирование компетенций базовой подготовки, удовлетворяющих потребностям кадрового рынка;

- дать качественные базовые гуманитарные, социальные, экономические, математические и естественно - научные знания, востребованные обществом;

- подготовить специалиста к успешной работе в сфере общественного питания;

- создать условия для овладения выпускником универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;

- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

Цели обучения сформированы на основании квалификационных требований к уровню подготовки выпускника, содержащихся в ФГОС СПО, конкретизированы и дополнены, исходя из специфики деятельности в регионе, к которой готовится выпускник.

Данная ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний (практико-ориентированность);

- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;

- формирование готовности обучающегося действовать в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

- развитие потребности выпускника к саморазвитию и готовности к инновационной деятельности в профессиональной сфере;

- реализация компетентностного, деятельностного и личностно-ориентированного подходов.

#### ***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 СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

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

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) – организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

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

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу 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;

- выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер.

При разработке ППССЗ учтены требования рынка труда для решения комплексных задач в сфере общественного питания. Интеграция исследовательской работы студентов и образовательного процесса осуществляется при использовании таких форм как конференции, кружки, встречи с ведущими специалистами региона.

Практика включается в образовательную программу как ее неотъемлемая составная часть и проводится в тесной связи с работодателями. Содержание всех видов практики определяется программой, которая устанавливает дидактически обоснованную последовательность процесса формирования у обучающихся системы профессиональных умений и навыков в соответствии со спецификой будущей деятельности.

Использование образовательных технологий (тренинги, кейсы, портфолио, выполнение курсовых и дипломных работ по реальной тематике), применение информационных технологий в учебном процессе (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств).

Система аттестации включает применение различных форм контроля, выполнение выпускной квалификационной работы (демонстрационный экзамен).

В результате освоения ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающиеся должны овладеть следующими общими

компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК).

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать **общими компетенциями**:

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

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

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
<b>ВД 1</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
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.
<b>ВД 2</b>	<b>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</b>
ПК 2.1	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.	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.	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.
<b>ВД 3</b>	<b>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</b>
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
<b>ВД 4</b>	<b>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</b>
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

<b>ВД 5</b>	<b>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</b>
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
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
<b>ВД 6</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
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
<b>ВД 7</b>	<b>Выполнение работ по профессиям 16675 Повар и 12901 Кондитер</b>
ПК 7.1	Осуществлять подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2	Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.3	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного

	ассортимента
ПК 7.4	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.5	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.6	Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.7	Осуществлять подготовку теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера
ПК 7.8	Осуществлять изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера

На основании результатов квалификационного экзамена по рабочим профессиям Повар; Кондитер в соответствии с общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифными разрядами присваивается рабочая профессия 16675 Повар 3 разряда, 12901 Кондитер 3 разряда.

### **3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОП СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируются следующими документами:

- 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 специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с требованиями ФГОС СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов, разделов и дисциплин учебного плана.

Учебные циклы:

- общий гуманитарный и социально - экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- профессиональный цикл.

Разделы:

- учебная практика;

- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена), которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее – учебные циклы) образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

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

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык в профессиональной деятельности", "Физическая культура".

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 дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" в объеме 68 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.

Дисциплины вариативной части: Русский язык и культура речи, Донская кухня. За счет вариативной части расширено изучение профессиональных модулей, а также общепрофессиональных дисциплин Организация хранения и контроль запасов и сырья, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Информационные технологии в 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 ППССЗ, 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 курсовых, 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Программы подготовки специалистов среднего звена 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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.

Практическая подготовка (Производственная практика) состоит из двух этапов: по профилю специальности и преддипломной 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 при выполнении курсовой работы, а также служит подготовкой к профессиональной деятельности.

Цель практической подготовки (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 практической подготовки (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 СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. 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 ППССЗ 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 ППССЗ.

## **5. ФАКТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

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

При реализации данной ППССЗ выполняются требования к квалификации педагогических кадров:

**обеспечивающих обучение по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам:**

наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемых учебных дисциплин и междисциплинарных курсов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года;

**осуществляющих руководство практикой:**

дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов. Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере составляет не менее 3-х лет.

Общая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ППССЗ – 32 чел., из них имеющие квалификационные категории – 85 %. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

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 специалистов среднего звена 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, из них во всех классах обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет для самостоятельной подготовки.

Каждый обучающийся по ППССЗ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 курсовых 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***

ГБПОУ РО «Новочеркасский колледж промышленных технологий и управления» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ППССЗ в ОУ имеются:

**Специальные помещения**, представляющие 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;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;  
экологических основ природопользования;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
организации хранения и контроля запасов и сырья;  
организации обслуживания;  
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

#### **Лаборатории:**

химии;  
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;  
Актовый зал.

#### **Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности**

ГБПОУ РО «НКПТиУ», реализующая программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело располагает 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. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

##### **Оснащение лабораторий**

##### **Лаборатория «Химии»**

Лабораторное оборудование:

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг

Гигрометр (психрометр)

Колориметр-нефелометр фотоэлектрический

Колонка адсорбционная

Магнитная мешалка

Нагреватель для пробирок

pH-метр-милливольметр

Печь тигельная

Спиртовка  
Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями  
Установка для титрования  
Центрифуга демонстрационная  
Шкаф сушильный  
Электроплитка лабораторная  
Посуда:  
Бюксы  
Бюретка прямая с краном или оливой  
емкостью 10 мл, 25 мл  
Воронка лабораторная  
Колба коническая разной емкости  
Колба мерная разной емкости  
Кружки фарфоровые  
Палочки стеклянные  
Пипетка глазная  
Пипетка (Мора) с одной меткой разной емкостью  
Пипетка с делениями разной емкостью  
Пробирки  
Стаканы химические разной емкости  
Стеклянные предметные  
Стеклянные предметные с углублением для капельного анализа  
Ступка и пестик  
Тигли фарфоровые  
Цилиндры мерные  
Чашка выпарительная  
Вспомогательные материалы:  
Банка с притертой пробкой  
Бумага фильтровальная  
Вата гигроскопическая  
Груша резиновая для микробюреток и пипеток  
Держатель для пробирок  
Ерши для мойки колб и пробирок  
Капсуляторка  
Карандаши по стеклу  
Кристаллизатор  
Ножницы  
Палочки графитовые  
Трубки резиновые соединительные.  
Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов  
(штатив физический с 2-3) лапками  
Штатив для пробирок  
Щипцы тигельные  
Фильтры беззольные  
Трубки стеклянные

Трубки хлоркальциевые

Стекла часовые

Эксикатор

Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

### **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:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

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:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

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

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГБПОУ РО «НКПТиУ», в которых в и всё необходимое оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие 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 дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналогов):

**Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный; Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка; Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада; Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации); Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной; Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный



Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка; Куттер  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы; Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада; Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации); Термометр инфракрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной.

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

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

Мероприятия, проводимые преподавателями специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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.

Для приобретения умений и совершенствования практического опыта студентов специальности 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 АБИЛИМПИКС по компетенции «Поварское дело».

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

Студенты специальности 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 студентов;
- осознание ими социальной значимости собственной учебной работы;
- профессиональную востребованность наших студентов 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 ППСЗ соответствующего направления подготовки.

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 студентов, 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.

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.

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 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.

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

Реализация основных направлений внеурочной деятельности осуществляется через механизм внедрения целевых программ, отражающих отдельные стороны студенческого образа жизни, виды воспитания, конкретные потребности формирования личности будущего специалиста. Эти специальные программы разрабатываются по мере необходимости и создания условий для их реализации.

## **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.