

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Воронежской области
«Аннинский аграрно-промышленный техникум»



Программа подготовки специалистов среднего звена

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Наименование квалификации (базовой подготовки)
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Очная форма обучения

Анна 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	3
1.1.	Реализуемая ППССЗ СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.....	3
1.2.	Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	3
1.3.	Общая характеристика ППССЗ	4
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требований к результатам освоения ППССЗ	4
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников.....	4
2.2.	Требования к результатам освоения ППССЗ.....	6
3.	Календарный учебный график	12
4.	Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик	13
5.	Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	16
5.1.	Кадровое обеспечение	16
5.2.	Материально-техническое обеспечение	16
5.3.	Информационно-библиотечное обеспечение.....	17
6.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	17
6.1.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	17
6.2.	Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ по профессии	18

1. Общие положения

1.1. Основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. **Нормативные документы для разработки ППССЗ** по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 464 от 14.06.2013г. «Об организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 1580 от 15.12.2015г. «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г № 464»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 968 от 16.08.2013г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 74 от 31.01.2014г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. № 968;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 291 от 18.04.2013г. « Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования»;

– Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Общеобразовательная подготовка регламентирована рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 года № 06-259);

– Федеральный государственный образовательный стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской

Федерации № 1565 от 09 декабря 2016 года, зарегистрированный Министерством юстиции (рег.№44828 от 20 декабря 2016 г.) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;

- Устав ГБПОУ ВО «ААПТ»;
- Положения ГБПОУ ВО «ААПТ».

1.3. Общая характеристика ОПОП

Нормативный срок получения СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приведены в Таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Код укрупнённой группы. Наименование укрупнённой группы	Наименование квалификаций	Нормативный срок освоения ППСЗ (для очной формы обучения)
среднее общее образование	43.02.15 Повар, кондитер	специалист по поварскому и кондитерскому делу	2 года 10 месяцев
основное общее образование			3 года 10 месяцев

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требований к результатам освоения ОПОП

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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.)

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.

Объектом 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 специальности: пекарь, 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 специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, могут продолжить обучение в образовательных организациях высшего образования по специальностям Технология продукции общественного питания или Организация общественного питания и получить квалификации: инженер-технолог общественного питания, менеджер.

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.

2.2. Требования к результатам освоения ППКРС

Общие компетенции:

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

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

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

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

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

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

- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции:

ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.1. Организовывать подготовку «рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ВД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ВД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

ВД 7. Выполнение работ по профессии 16675 «Повар».

ПК 7.1. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 7.2. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 7.4. 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 7.5. 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 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного

ПК 7.7. Осуществлять приготовление кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ассортимента с учетом потребностей различных категории потребителей, видов и форм самообслуживания.

ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов, канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.9. 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 7.10. 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.

ПК 7.11. 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.

4. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик (Рабочие программы прилагаются)

4.1 Общеобразовательная подготовка:

- БД.01 Русский язык;
- БД.02 Литература;
- БД.03 Иностранный язык;
- БД.04 История;
- БД.05 Обществознание;
- БД.06 Астрономия;
- БД.07 ОБЖ;
- БД.08 Физическая культура;
- БД.09 География;
- БД.10 Экология.

4.2 Профильные дисциплины:

- ПД.01 Математика;
- ПД.02 Информатика;
- ПД.03 Право.

4.3. Предлагаемые образовательные области:

- ПОО.01 Индивидуальный проект.

4.4 Дисциплины учебного цикла ОГСЭ:

- ОГСЭ.01 Основы философии;
- ОГСЭ.02 История;
- ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности;
- ОГСЭ.04 Физическая культура;
- ОГСЭ.05 Психология общения.

4.5 Дисциплины математического и общего естественнонаучного учебного цикла:

- ЕН.01 Математика;
- ЕН.02 Химия;

ЕН. 03 Экологические основы природопользования.

4.6. Дисциплины профессионального учебного цикла (общефессиональные дисциплины):

- ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена;
- ОП.02 Организация, хранение и контроль запасов сырья;
- ОП.03 Техническое оснащение предприятий общественного питания;
- ОП.04 Организация обслуживания в ресторанном бизнесе;
- ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- ОП.06 Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОП.08 Охрана труда;
- ОП.09 Безопасность жизнедеятельности;
- ОП.10 Товароведение пищевых продуктов;
- ОП.11 Физиология питания;
- ОП.12 Калькуляция и учет;
- ОП.13 Основы предпринимательской деятельности.

4.7. Профессиональные модули:

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки и реализации кулинарных полуфабрикатов.

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента.

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента.

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 «Повар».

4.8. Учебная практика:

УП.01.01 Учебная практика;

УП.02.01 Учебная практика;

УП.03.01 Учебная практика;

УП.04.01 Учебная практика;

УП.05.01 Учебная практика;

УП.06.01 Учебная практика;

УП.07.01 Учебная практика.

4.9. Производственная практика:

ПП.01.01 Производственная практика;

ПП.02.01 Производственная практика;

ПП.03.01 Производственная практика;

ПП.04.01 Производственная практика;

ПП.05.01 Производственная практика;

ПП.06.01 Производственная практика;

ПП.07.01 Производственная практика.

4.10. Преддипломная практика

5. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело формируется на основе требований к условиям реализации программ подготовки специалистов среднего звена, определяемых ФГОС СПО по данной профессии.

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ по профессии социально-экономического профиля обеспечена педагогическими кадрами, имеющими квалификацию, отвечающую квалификационным требованиям, указанным в профессиональных справочниках или профессиональных стандартах и мастерами производственного обучения, имеющими стаж работы в данной профессиональной области более трех лет.

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 не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеют опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

Доля преподавателей, в общем числе преподавателей 60%.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин.

Учебно-методический процесс обеспечивается педагогическим составом в количестве 15 чел., в т.ч. высшей категории – 6, преподавателей I категории- 9.

5.2. Материально-техническое обеспечение

Для реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело техникум располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической, самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Образовательный процесс по профессиям СПО организуется в учебных кабинетах и мастерских. В составе используемых площадей имеются 29 аудиторий для лекционных, практических и лабораторных занятий (из них 5 оборудованы мультимедийными проекторами), 5 компьютерных классов, библиотека, спортивный зал.

5.3. Информационно-библиотечное обеспечение

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) программы подготовки специалистов среднего звена. Программы курсов представлены в сети Интернет. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями, основной учебной литературой по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет. Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой на одного обучающегося составляет не менее 1-2 экземпляра по каждой учебной дисциплине.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с ФГОС СПО по профессии оценка качества освоения обучающимися программ подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется в соответствии с Положениями, утверждёнными директором техникума.

В целях совершенствования образовательной программы техникум при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработаны:

1. Положение по разработке фонда оценочных средств по дисциплинам (модулям) ППССЗ.
2. Комплекты контрольно-оценочных средств по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.
3. Методические указания к выполнению практических занятий по дисциплинам и модулям.
4. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.
5. Вопросы к зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.
6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются «Положением об организации государственной итоговой аттестации выпускников».

Целью итоговой государственной аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Проведение итоговой аттестации позволяет решить следующие задачи:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные обучающимися во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена образовательного учреждения.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется предметной (цикловой) комиссией и утверждается директором техникума.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы и демонстрационного экзамена.

Объем времени и сроки, отводимые на Государственную итоговую аттестацию: **6 недель.**

Выпускная квалификационная работа должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968, а так же приказом Министерства образования и науки РФ от 17.11.2017г. №1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 1 академического часа) включает доклад студента (не более 10-15 минут), разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы и рецензента.