

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«НЕВИННОМЫССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ  
ИНСТИТУТ»

СОГЛАСОВАНО

Администратор ООО «Легкая пицца»



В.С. Махлай

УТВЕРЖДЕНО

Решением Ученого совета  
Протокол № 14 от «30» мая 2023 г.

И.о. ректора НГТИ Т.А. Олешкевич  
(приказ от № 1155-0)

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Форма обучения – очная

Срок обучения – 3 года 10 месяцев

2023

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета Колледжа НГГТИ, протокол № 5 от «30» мая 2023 г.

Проректор по учебной работе,  
канд. экон. наук



Н.В. Соловьева

Начальник УМУ,  
канд. экон. наук



Е.С. Дроздова

Директор Колледжа НГГТИ,  
канд. истор. наук, доцент



Н.В. Ловянникова

Зам. директора по УР



В.В. Морева

Зам. директора по ПО



Н.Б. Дектярева

Зам. директора по СВР



Л.В. Охилькова

## СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
1.1 Определение ОПОП СПО.....	3
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО .....	4
2 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....	6
2.1 Структура ОПОП СПО .....	6
2.2 Объем ОПОП СПО.....	7
2.3 Документы, регламентирующие образовательный процесс при реализации ОПОП СПО.....	10
2.3.1 Учебный план .....	10
2.3.2 Календарный учебный график.....	10
2.3.3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей .....	2
2.3.4 Программы практик .....	0
2.3.5 Программа итоговой аттестации (государственной итоговой аттестации) .	1
3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	2
4 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	16
4.1 Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы.....	16
4.2 Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы.....	16
4.3 Учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы.....	17
4.4 Кадровые условия реализации образовательной программы.....	18
4.5 Финансовые условия реализации образовательной программы .....	19
4.6 Оценка качества образовательной программы .....	19
5 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО .....	21
6 ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ .....	24
7 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ.....	26
Приложение 1 – Учебный план	
Приложение 2 – Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей	
Приложение 3 – Программы практик	
Приложение 4 – Программа итоговой аттестации (государственной итоговой аттестации)	
Приложение 5 – Методические материалы	
Приложение 6 – Фонды оценочных средств	
Приложение 7 – Рабочая программа воспитания и Календарный план воспитательной работы	

## **1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1 Определение ОПОП СПО**

Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее – образовательная программа, ОПОП СПО), представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Получение СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется в Колледже государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» (далее – Институт, НГГТИ, Колледж НГГТИ).

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяет содержание СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработана и утверждена НГГТИ самостоятельно в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 (далее – ФГОС СПО).

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29.09.2014 № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)»).

Обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в Колледже НГГТИ осуществляется в очной форме обучения.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена по

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в Колледже НГГТИ применяются дистанционные образовательные технологии.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело реализуется на государственном языке Российской Федерации – на русском языке.

Срок получения образования по образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий составляет 3 года 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному учебному плану срок получения образования по образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет не более установленного срока получения образования. При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования увеличивается на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения.

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Приказе Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»:

- специалист по поварскому и кондитерскому делу.

При реализации ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

## 1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО

Нормативную правовую основу разработки ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего

профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

– Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в действующей редакции);

– Приказ Минобрнауки России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);

– Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);

– Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н;

– Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н;

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утверждены министром образования и науки Российской Федерации от 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн;

– Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в действующей редакции);

– Приказ Министра обороны РФ № 96, Минобрнауки РФ № 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;

– Постановление Правительства РФ от 31.12.1999 № 1441 «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе» (в действующей редакции);

– Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 № 367 «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94» (в действующей редакции);

– Приказ Минздрава России от 10.08.2017 № 514н «О Порядке

проведения профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних» (в действующей редакции);

– Устав государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт», утвержденный приказом Министерства образования и молодежной политики СК от 09 ноября 2015 года № 1556-пр (в действующей редакции);

– Локальные нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию учебного процесса в Институте.

## **2 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1 Структура ОПОП СПО**

Структура образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включает обязательную часть и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную часть).

Обязательная часть образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ОПОП СПО, и составляет 68,55 процента от общего объема времени, отведенного на ее освоение (требование ФГОС СПО – не более 70 процентов).

Вариативная часть образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 31,45 процента (требование ФГОС СПО – не менее 30 процентов) и направлена на расширение основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, согласно квалификации специалиста среднего звена – специалист по поварскому и кондитерскому делу, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- итоговая аттестация (государственная итоговая аттестация), которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Конкретное соотношение объемов обязательной части и вариативной части образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и

кондитерское дело определено НГГТИ самостоятельно в соответствии с ФГОС СПО.

## 2.2 Объем ОПОП СПО

Объем образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (в академических часах) представлен в таблице.

Год набора: 2023, 2022, 2021

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах	
	Требования ФГОС СПО	ОПОП СПО
Общеобразовательный цикл	1476	1476
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 432	528
Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 180	218
Общепрофессиональный цикл	не менее 612	968
Профессиональный цикл	не менее 1728	2534
Итоговая аттестация (государственная итоговая аттестация)	216	216
Общий объем образовательной программы:		
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940	5940

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО.

Образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемая в Колледже НГГТИ на базе основного общего образования, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Объем времени отводимый на освоение среднего общего образования составляет 1476 часов.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин и модулей образовательной программы определен в учебных планах по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело год набора 2023, форма обучения – очная, год набора 2022, форма обучения – очная, год набора 2021, форма обучения – очная, разработанным НГГТИ самостоятельно в соответствии с ФГОС СПО.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, общепрофессиональном и профессиональном циклах (далее – учебные циклы) образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выделен 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.

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения выделено 77,46 процента от объема учебных циклов образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (требование ФГОС СПО – не менее 70 процентов).

В учебные циклы включена промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет 198 академических часов (требование ФГОС СПО – не менее 160 академических часов). Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья НГГТИ установлен особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Определение медицинской группы для занятия несовершеннолетними физической культурой проводится на основании Медицинского заключения о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой – оформленного по форме приложения 4 к Порядку проведения профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних, утвержденному приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 10 августа 2017 № 514н.

В зависимости от состояния здоровья несовершеннолетние относятся к следующим медицинским группам для занятий физической культурой: основная, подготовительная и специальная.

Отнесенным к основной медицинской группе (I группа) несовершеннолетним разрешаются занятия в полном объеме по учебной программе физического воспитания с использованием профилактических технологий, подготовка и сдача тестов индивидуальной физической подготовленности.

Отнесенным к подготовительной медицинской группе (II группа) несовершеннолетним разрешаются занятия по учебным программам физического воспитания при условии более постепенного освоения комплекса двигательных навыков и умений, особенно связанных с предъявлением к организму повышенных требований, более осторожного дозирования физической нагрузки и исключения противопоказанных движений. Тестовые

испытания, сдача индивидуальных нормативов и участие в массовых физкультурных мероприятиях не разрешается без дополнительного медицинского осмотра. К участию в спортивных соревнованиях эти обучающиеся не допускаются. Рекомендуются дополнительные занятия для повышения общей физической подготовки в образовательной организации или в домашних условиях.

Отнесенным к специальной медицинской подгруппе «А» (III группа) несовершеннолетним разрешаются занятия оздоровительной физической культурой по специальным программам (профилактические и оздоровительные технологии). При занятиях оздоровительной физической культурой должны учитываться характер и степень выраженности нарушений состояния здоровья, физического развития и уровень функциональных возможностей несовершеннолетнего, при этом резко ограничивают скоростно-силовые, акробатические упражнения и подвижные игры умеренной интенсивности, рекомендуются прогулки на открытом воздухе. Возможны занятия адаптивной физической культурой.

Отнесенным к специальной медицинской подгруппе «Б» (IV группа) несовершеннолетним рекомендуются в обязательном порядке занятия лечебной физкультурой в медицинской организации, а также проведение регулярных самостоятельных занятий в домашних условиях по комплексам, предложенным врачом по лечебной физкультуре медицинской организации.

Образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело содержит адаптационные дисциплины. Адаптационные дисциплины обеспечивают профессиональную и социальную адаптацию обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, коррекцию нарушений развития и способствуют адекватному профессиональному самоопределению, позволяют реализовать возможность построения индивидуальной образовательной траектории. Коррекционная направленность адаптационных дисциплин – совершенствование самосознания, развитие личностных эмоционально-волевых, интеллектуальных и познавательных качеств у обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 75 академических часов (требование ФГОС СПО – 68 академических часов), из них на освоение основ военной службы (для юношей) – 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. 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 по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с основными видами деятельности,

предусмотренными ФГОС СПО.

В профессиональный цикл образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика, в том числе – преддипломная.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются в несколько периодов. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Доля практик в профессиональном цикле образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 48,3 процента (требование ФГОС СПО – не менее 25 процентов).

Итоговая аттестация (государственная итоговая аттестация) по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы), в том числе в виде демонстрационного экзамена.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы (дипломной работы) и демонстрационного экзамена определены НГГТИ самостоятельно.

## 2.3 Документы, регламентирующие образовательный процесс при реализации ОПОП СПО

### 2.3.1 Учебный план

Учебные планы образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, год набора 2023, форма обучения – очная, год набора 2022, форма обучения – очная, год набора 2021, форма обучения – очная, определяют перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Учебные планы образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлены в Приложении 1.

### 2.3.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по учебным годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговые аттестации (государственную итоговую аттестации), каникулы.

Календарные учебные графики образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:



год набора 2022

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ**  
 Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Научно-педагогический институт (филиал) государственного автономного образовательного учреждения "Научно-педагогический институт Ставропольского государственного университета"  
 Календарный учебный график на 2023-2024 учебный год 2 курса специальности "Повар-кондитер"  
 Направление: 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



№ п/п	Сентябрь		Октябрь		Ноябрь		Декабрь		Январь		Февраль		Март		Апрель		Май		Июнь		Июль		Август	
	1-7	8-14	15-21	22-28	1-7	8-14	15-21	22-28	1-7	8-14	15-21	22-28	1-7	8-14	15-21	22-28	1-7	8-14	15-21	22-28	1-7	8-14	15-21	22-28
И	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
II																								
III																								
IV																								

Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
	Сем. 1	Сем. 2	Итого	Сем. 3	Сем. 4	Итого	Сем. 5	Сем. 6	Итого	Сем. 7	Сем. 8	Итого	
Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	12	21	40	11	16	32	12	18	30	10	8	18	113
У Учебная практика				1	3	4	2	4	6	2	2	4	16
П Производственная практика (по профилю специальности)					3	3	2	4	6	4	3	7	15
Пв Производственная практика (преддипломная)											4	4	8
Э Промежуточная аттестация			1,5%			1,5%			1,5%			1,5%	4,5%
Д Защита выпускной квалификационной работы											4	4	4
К Канкуле	2	3	11	1	6,5%	20,5%	2,1%	6	10,5%	2,6%	1,6%	2,2%	26
<b>Итого</b>	<b>14</b>	<b>24,5%</b>	<b>64,5%</b>	<b>11,5%</b>	<b>22,5%</b>	<b>64,5%</b>	<b>11,5%</b>	<b>22,5%</b>	<b>64,5%</b>	<b>11,5%</b>	<b>22,5%</b>	<b>64,5%</b>	<b>244</b>
Студенты													4
Групп													4

СОГЛАСОВАНО  
 Проректор по УР: Дворцова Н.В.  
 Начальник УМУ: Дворцова Е.С.  
 Директор Колледжа ИТТН: Давыдова Н.В.  
 Зам. директора по УР: Мосина В.В.  
 Зам. директора по ПО: Давыдова Н.В.  
 Подпись МК ПБС/ИТ: Мухоморова Т.А.



### 2.3.3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы определяют содержание дисциплин и профессиональных модулей в целом и каждого занятия в отдельности, тип и форму проведения занятий, распределение самостоятельной работы студентов, форму проведения текущего и промежуточного контроля, результаты освоения дисциплин (профессиональных модулей) и др.

В образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело приведены рабочие программы всех дисциплин и профессиональных модулей базовой, профильной и вариативной частей учебного плана.

Разработка рабочих программ дисциплин осуществляется в соответствии с Положением о разработке и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ дисциплин среднего профессионального образования.

Разработка рабочих программ профессиональных модулей осуществляется с Положением о разработке и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ профессионального модуля среднего профессионального образования.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлены в Приложении 2.

### 2.3.4 Программы практик

Практика является обязательным разделом образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В профессиональный цикл образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика, в том числе – преддипломная.

Учебная практика по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных

компетенций по специальности.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по каждому из видов профессиональной деятельности.

Преддипломная практика в рамках образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности.

Практики завершаются дифференцированными зачетами. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Рабочие программы практик представлены в Приложении 3.

### 2.3.5 Программа итоговой аттестации (государственной итоговой аттестации)

Итоговая аттестация (государственная итоговая аттестация) представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Итоговая аттестация (государственная итоговая аттестация) проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Итоговая аттестация (государственная итоговая аттестация) является элементом внешней оценки уровня и качества подготовки выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и позволяет реализовать современные механизмы оценки общих и профессиональных компетенций.

Итоговая аттестация (государственная итоговая аттестация) является обязательной и проводится после освоения образовательной программы в полном объеме.

В соответствии с ФГОС СПО и календарным учебным графиком по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на государственную итоговую аттестацию отводится 216 часов.

Итоговая аттестация (государственная итоговая аттестация) по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме

защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы), в том числе в виде демонстрационного экзамена.

Выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Демонстрационный экзамен по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Итоговая аттестация (государственная итоговая аттестация), которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Программа итоговой аттестации (государственной итоговой аттестации) по образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлена в Приложении 4.

### **3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

В результате освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело у выпускника должны быть сформированы общие, профессиональные и дополнительные профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать следующими общими компетенциями (далее – ОК):

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
- ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена – специалист по поварскому и кондитерскому делу:

- 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК) соответствующим основным видам деятельности и дополнительными профессиональными компетенциями (далее – ДПК):

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

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

и регламентами.

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

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

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

– 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.

– 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.

– 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.

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

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

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

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

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

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

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

– 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.

– Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар:

ДПК 7.1. Решать задачи профессиональной деятельности на основе использования теоретических и практических основ естественных, технических и экономических наук.

ДПК 7.2. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях

обновления ее целей, содержания, смены технологий с учётом требований эффективности, производственной и экологической безопасности.

ДПК 7.3. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места; подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

ДПК 7.4. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий; приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

ДПК 7.5. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места; подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.

ДПК 7.6. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции; изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.

ДОК 12. Анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции, обладать способностью толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.

ДПК 8.1. Применять общепрофессиональные знания, использовать стандартные программные средства в профессиональной деятельности, ориентироваться в условиях постоянного изменения нормативно-правовой базы.

ДПК 8.2. Осуществлять и контролировать технологические процессы производства с учётом требований эффективности, производственной и экологической безопасности, применяя известные и новые технологии в профессиональной области.

Минимальные требования к результатам освоения основных видов деятельности образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлены в таблице.

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</li> <li>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</li> </ul>

	<p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты.</p> <p>уметь:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>разработке ассортимента полуфабрикатов;</p> <p>разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и</p>	<p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации</p>

<p>подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>уметь:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>
--	--

	<p>приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>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</p>	<p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p> <p>уметь:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости</p>

	<p>основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>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</p>	<p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>уметь:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и</p>

	<p>адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного</p>	<p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>

<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p> <p>уметь:</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>
---	--

	<p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>знать:</p> <p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов.</p> <p>уметь:</p> <p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p>

	<p>организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;</li> <li>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</li> <li>организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</li> <li>обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</li> </ul>
--	---

Институт самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые соотнесены с требуемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения обеспечивает выпускнику освоение всех общих и профессиональных компетенций, установленных ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 4 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1 Общесистемные требования к условиям реализации образовательной программы

Институт располагает на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 4.2 Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы

Для реализации ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Институт располагает специальными помещениями, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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 и соответствующие действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду НГГТИ.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений:

Кабинеты:

- русского языка с методикой преподавания;
- детской литературы;
- гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- экологических основ природопользования;
- математики;
- информатики, информационных технологий в профессиональной деятельности;
- организации хранения и контроля запасов сырья;
- технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
- организации обслуживания;
- правового обеспечения профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- метрологии, стандартизации и сертификации;

- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- физики, технической механики, электротехники;
- экономики организации;
- основ экологического права, теории государства и права, конституционного и административного права;

Лаборатории:

- химии;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- метрологии, стандартизации и сертификации;
- учебный кондитерский цех;
- технологии кондитерского производства, кулинарного производства

Мастерские:

- учебная кухня ресторана.

Помещения для самостоятельной работы.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет.

Актный зал.

Институт обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (перечень определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению при необходимости).

#### 4.3 Учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы

Библиотечный фонд Института укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной и дополнительной литературы в Институте используются учебники и учебные пособия, формирующие результаты освоения дисциплин и профессиональных модулей.

В Институте используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, позволяющие предоставить право одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к фонду электронно-библиотечной системы.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к периодическим изданиям по области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных

услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), способствующие формированию результатов освоения дисциплин и профессиональных модулей.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

Образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям. К учебно-методической документации относятся рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), профессиональных модулей, практик, программа итоговой аттестации (государственной итоговой аттестации), фонды оценочных средств (оценочные материалы) по каждому учебному предмету, курсу, дисциплине, (модулю) профессиональному модулю, практике и итоговой аттестации (государственной итоговой аттестации), методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

Методические материалы по образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлены в Приложении 5.

#### 4.4 Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается педагогическими работниками Колледжа НГГТИ, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций; направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 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: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению

(торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет более 25 процентов (требование ФГОС СПО – не менее 25 процентов).

#### 4.5 Финансовые условия реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющей государственную аккредитацию образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело с учетом корректирующих коэффициентов.

#### 4.6 Оценка качества образовательной программы

Качество образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки образовательной деятельности.

Система внутренней оценки качества образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется в соответствии со Стратегией обеспечения гарантии качества подготовки выпускников ГАОУ ВО «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт», утвержденной приказом от 24.04.2018 № 1084-о (далее – Стратегия).

Стратегия направлена на определение комплекса внутренних мероприятий, обеспечивающих достаточный уровень качества образования и подготовки специалистов соответствующей квалификации, удовлетворяющий требования потребителей образовательных услуг. Комплекс внутренних мероприятий включает в себя:

1. Привлечение представителей работодателей и их объединений. В целях совершенствования образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело НГГТИ при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации. Совместная деятельность НГГТИ и работодателей осуществляется по следующим направлениям взаимодействия:

- мониторинг и прогнозирование потребностей рынка труда;
- совместная разработка образовательных программ и профессиональных требований к выпускникам;
- согласование комплекта документов по образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- совместная реализация и ресурсное обеспечение образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;

- объективная оценка уровня знаний, умений и компетенций обучающихся и выпускников, проводимая в рамках промежуточной аттестации по профессиональным модулям и итоговой аттестации (государственной итоговой аттестации);

- помощь выпускникам в трудоустройстве после окончания НГГТИ.

2. Внешняя независимая оценка уровня образовательных достижений студентов, проводимая в рамках тестирования обучающихся, в том числе их участие в Федеральном интернет-экзамене в сфере профессионального образования.

3. Обеспечение компетентности преподавательского состава: обучение педагогических работников по программам дополнительного профессионального образования, прохождение стажировок в профильных организациях, проведение аттестации педагогических работников в соответствии с требованиями Приказа Минобрнауки России от 07.04.2014 № 276 «Об утверждении Порядка проведения аттестации педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность» и привлечение к реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело лиц, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направлении деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Внешняя оценка качества образовательной деятельности НГГТИ осуществляется в рамках исполнения Приказа Минфина России от 07.05.2019 № 66н «О составе информации о результатах независимой оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность, условий оказания услуг организациями культуры, социального обслуживания, медицинскими организациями, федеральными учреждениями медико-социальной экспертизы, размещаемой на официальном сайте для размещения информации о государственных и муниципальных учреждениях в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая единые требования к такой информации, и порядке ее размещения, а также требованиях к качеству, удобству и простоте поиска указанной информации».

Оценка качества образовательной деятельности НГГТИ осуществляется на основании показателей, характеризующих общие критерии оценки качества оказания услуг организациями, установленных в сфере образования в соответствии с частью 5 статьи 95.2 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

Информация о результатах независимой оценки качества образовательной деятельности НГГТИ и предложения об улучшении качества образовательных услуг представлена на официальном сайте для размещения

информации о государственных и муниципальных учреждениях в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу: <https://bus.gov.ru/pub/info-card/224858?activeTab=3>.

## **5 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО**

Оценка качества освоения ОПОП СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включает текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию, а также итоговую аттестации (государственную итоговую аттестации) обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю определены в учебном плане по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, рабочих программах дисциплин, профессиональных модулей и практик и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Контроль и оценка персональных достижений обучающихся на соответствие поэтапным требованиям образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело регламентируется Положением о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся при реализации образовательных программ среднего профессионального образования в ГАОУ ВО «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт».

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Оценка качества освоения образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает регулярную объективную оценку качества и ход освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) и прохождения практик.

Основными задачами текущего контроля успеваемости в межсессионный период учебного года являются: повышение качества знаний обучающихся; повышение мотивации обучающихся к активной и равномерной учебной работе в течение всего семестра; приобретение и развитие навыков самостоятельной работы; укрепление обратной связи между преподавателем и обучающимися, позволяющей совершенствовать методику проведения занятий; повышение академической активности обучающихся.

В целях реализации компетентного подхода для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в Колледже НГГТИ предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой и форм текущего контроля успеваемости, таких, как: опрос, семинар, собеседование, коллоквиум; практические задания и задачи, тестовые задания; проверочная работа, расчетно-графическая работа, лабораторная работа; деловая и / или ролевая игра; профессионально-ориентированные ситуации, разноуровневые задания и задачи, кейс-задачи; компьютерные симуляции, тренажер; психологические и иные тренинги; доклады, рефераты, презентации, эссе; круглый стол, полемика, диспут, дебаты (групповые дискуссии); индивидуальное и / или групповое (творческое) задание.

Для осуществления текущего контроля успеваемости в Колледже НГГТИ разработаны фонды оценочных средств, которые включают: типовые вопросы для проведения опроса, собеседования, коллоквиума; типовые комплекты заданий для практических занятий, лабораторных и проверочных работ; типовые комплекты тестовых заданий; типовые темы докладов, презентаций, эссе; типовые комплекты заданий для работы на тренажере; типовые индивидуальные задания по практике, а также иные формы контроля и критерии оценки, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обучающихся проводится на учебных занятиях (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар) и практиках, проводимых во взаимодействии обучающихся с преподавателями Колледжа НГГТИ, привлекаемыми к реализации образовательных программ СПО.

Промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), в том числе выполнения и защиты курсовых работ и прохождения практик.

Промежуточная аттестация является одной из основных форм контроля за учебной деятельностью обучающихся, позволяющая выявить соответствие уровня и качества подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Периодичность проведения промежуточной аттестации и перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), выносимых на промежуточную аттестацию по образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определены в учебном плане по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. Учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрено выполнение двух курсовых работ.

Порядок проведения промежуточной аттестации в Колледже НГГТИ

включает в себя систему оценивания результатов промежуточной аттестации и критерии выставления оценок. В Колледже НГГТИ используется следующая бальная система оценивания: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».

Оценочные средства, содержащие в том числе критерии, показатели и шкалы оценивания результатов обучения (уровень сформированности компетенций обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО), разрабатываются педагогическими работниками Колледжа НГГТИ и закреплены в фондах оценочных средств дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, практик.

Формами промежуточной аттестации являются: зачет; дифференцированный зачет (в том числе комплексный); экзамен (в том числе письменный); экзамен / квалификационный экзамен по профессиональному модулю; защита курсовой работы; дифференцированный зачет по практике.

Для осуществления промежуточной аттестации в Колледже НГГТИ создаются фонды оценочных средств, представляющие собой совокупность методических и контрольных оценочных средств, предназначенных для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Фонды оценочных средств обеспечивают возможность оценивания умений, знаний, практического опыта и освоенных компетенций.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам разрабатываются и утверждаются Колледжем НГГТИ самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются Колледжем НГГТИ после предварительного положительного заключения работодателей.

Разработка фондов оценочных средств осуществляется в соответствии с Положением о формировании фонда оценочных средств по программам среднего профессионального образования.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели – представители профильных организаций.

К итоговой аттестации (государственной итоговой аттестации) допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Итоговая аттестация (государственная итоговая аттестация) по образовательной программе среднего профессионального образования по

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы), в том числе в виде демонстрационного экзамена.

Итоговая аттестация (государственная итоговая аттестация) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело завершается присвоением выпускнику квалификации специалиста среднего звена – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Фонды оценочных средств по образовательной программе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлены в Приложении 6.

## **6 ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ**

Воспитательная миссия института – создание условий для развития профессиональной компетентности обучающихся: их духовно- нравственного и культурного развития, гражданского становления, обогащения личностного и профессионального опыта созидательного решения общественных и личных проблем, а также условий для содействия социальной и творческой самореализации, для приобщения их к здоровому образу жизни. Система организации воспитательной деятельности регулируется Рабочей программой воспитания и Календарным планом воспитательной работы. Основные задачи и приоритетные виды деятельности воспитательной работы в рамках данной ОПОП представлены в Рабочей программе воспитания по специальности (Приложение 7). Направления и виды деятельности обучающихся в воспитательной системе НГГТИ реализуются через внедрение воспитательного компонента в дисциплины образовательной программы (п.1, п.2 Рабочей программы воспитания по специальности) и организацию мероприятий и событий воспитательной направленности в учебной и во внеаудиторной деятельности (Календарный план воспитательной работы на срок реализации образовательной программы).

Социокультурная среда Колледжа НГГТИ выступает как совокупность условий и элементов, при которых осуществляется жизнедеятельность субъектов образовательного пространства по обеспечению социализации личности, ее становлению как конкурентноспособного компетентного специалиста с высокими профессиональными, нравственными, гражданскими, общекультурными качествами, способностью к самореализации, самоорганизации, непрерывному совершенствованию.

Социокультурная среда Колледжа НГГТИ направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями, а также направлена на сохранение здоровья обучающихся и обеспечение развития воспитательного компонента образовательного процесса: развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

При формировании социокультурной среды в Колледжа НГГТИ в основу

положены следующие направления работы: духовно-нравственное, гражданско-патриотическое, спортивно-оздоровительное, культурно-досуговое, экологическое, трудовое.

Реализация этих направлений способствует:

- формированию общих и профессиональных компетенций студентов, обучающихся по ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- содействию адаптации личности к социальным изменениям;
- развитию возможностей самореализации личности;
- формированию ценностей и моделей поведения;
- укреплению корпоративной культуры;
- определению перспектив развития института и его подразделений.

Инициативы и ответственность коллектива Колледжа НГГТИ при решении самых различных вопросов создают атмосферу конструктивного диалога и корпоративного взаимодействия между всеми его участниками, реализуя огромный обоюдный социальный и воспитательный потенциал НГГТИ.

В НГГТИ реализуются социальные программы для студентов, обучающихся по ППССЗ среднего профессионального образования, в том числе выделение материальной помощи малообеспеченным и нуждающимся за счет средств профсоюзной организации, назначение социальной стипендии малообеспеченным студентам, оздоровление, социальные гарантии отдельным категориям обучающихся (дети-сироты). Студенты на основе результатов рейтинговой оценки получают повышенные академические стипендии. А на конкурсной основе - именные стипендии: Губернатора Ставропольского края; ректора НГГТИ. Моральными формами поощрения студентов являются: чествование на Ученом Совете, Педагогическом совете Колледжа НГГТИ, публикация информации о студентах в СМИ вуза.

В НГГТИ развито студенческое самоуправление, основным органом которого является Совет обучающихся НГГТИ. Действует Первичная профсоюзная организация студентов. В Колледже НГГТИ действует студенческий совет Колледжа.

Значительная роль в формировании информационной среды вуза принадлежит молодёжной газете «Темп», разделу «Студенту» сайта [nggti.rf](http://nggti.rf) (специальный раздел обо всех возможностях, которые созданы для студентов в институте).

К материально-техническому обеспечению сформированности социокультурной среды, условий для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья студентов, обучающихся по ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, относится:

- актовый зал;
- спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия;
- медицинский кабинет;

- столовая;
- общежитие.

Формы реализации показателя «Сформированности социокультурной среды, условий для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся»: культурно-массовые мероприятия, концертные программы, молодежные акции, спортивные соревнования, тренинги, мастер-классы, встречи с общественными деятелями, студенческие научно-практические конференции, посещение музейно-выставочного зала НГГТИ, видеолектории, кураторские часы, индивидуальные беседы.

Активному развитию трудовых навыков, вовлечению студентов, обучающихся по ППССЗ среднего профессионального образования в волонтерскую деятельность, привлечению студентов к участию в социальном проектировании способствует деятельность студенческих отрядов Колледжа: волонтерского отряда и студенческого сервисного отряда Колледжа НГГТИ.

Ежегодно в Колледже НГГТИ проводится мониторинг удовлетворенности обучающимися элементами социально-культурной среды НГГТИ. Организована «обратная связь» в формате анкетного опроса обучающихся по оценки качества:

- мероприятий по формированию социокультурной среды (культурно-массовых, спортивных, профилактических, патриотических);
- условий для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся и обеспечению развития воспитательного компонента образовательного процесса,
- деятельности студенческого самоуправления и участия обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

В Колледже НГГТИ действует структура, осуществляющая деятельность по формированию социокультурной среды: заместитель директора по социально-воспитательной работе, социальный педагог.

Финансовое обеспечение деятельности по формированию социокультурной среды проводится за счет средств субсидии на выполнение государственного задания, субсидии на иные цели и собственных средств НГГТИ.

## **7 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В случае необходимости в НГГТИ создаются специальные условия для получения среднего профессионального образования по образовательным программам обучающихся студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Под специальными условиями для получения среднего профессионального образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, включающие:

- использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания,
- использование специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов,
- использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования,
- предоставление услуг тьютора, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь,
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий,
- обеспечение доступа в здания Института и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ.

Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в НГГТИ регламентируются Положением об организации образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.