

**Автономная некоммерческая образовательная организация
профессионального образования
Кызылский техникум экономики и права
потребительской кооперации**

Рассмотрено на заседании
методического совета
протокол № 27
От 04 апреля 2021г

Утверждаю:
Директор АНОО ПО КТЭиП ПК
Кондрашова О.П.
от « 04 » 2021 г.



**Основная профессиональная образовательная программа
Среднего профессионального образования**

**Программа подготовки специалистов среднего звена по
специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

Квалификация - специалист по поварскому и кондитерскому делу

Подготовка- базовая

Нормативный срок освоения программы: - 3 года 10 месяцев на базе
основного общего образования

Форма получения образования - очная

1. Общие положения

1. Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемая Автономной некоммерческой образовательной организацией Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации (далее АНОО ПО КТЭиП ПК) представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384. Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся. ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ОО.

1.1. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» составляют:

- Конституция Российской Федерации;
- Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г N 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384,
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;

-Положения об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №291;

- Устав техникума.

1.2. Общая характеристика ППССЗ СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2.1. Цель (миссия) ППССЗ

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

Срок освоения ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» Нормативные сроки освоения программы подготовки среднего звена базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Образовательная программа	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения
на базе основного общего Специалист по образованию	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	3 года 10 мес.

ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
 - математического и общего естественнонаучного;
 - профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика (по профилю специальности);
 - производственная практика (преддипломная);
 - промежуточная аттестация;
 - государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части,

получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определены техникумом в соответствии со стандартом специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин. Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности). Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык» и «Физическая культура. Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов

Часы вариативной части рабочего учебного плана распределены по дисциплинам цикла общепрофессиональных дисциплин и профессиональным модулям.

Подготовка специалистов по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по очной и заочной форме получения образования. Реализация модульно-компетентного подхода осуществляется во взаимосвязи с социальными партнерами, работодателями по вопросам совместной разработки ППССЗ по специальности (вариативная часть).

Особенностью профессиональной образовательной программы является то, что при разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей.

Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов всех потребителей образовательных услуг. При формировании ППССЗ (на основе ФГОС) вариативная часть ФГОС используется на усиление профессионально-ориентированной подготовки. В профессиональном цикле наряду с общепрофессиональными дисциплинами сформированы и согласованы с работодателями профессиональные модули по видам деятельности.

За время обучения студенты проходят три типа практики:

- практику для получения первичных профессиональных умений и навыков (учебную);
- практику по профилю специальности (производственную);
- практику преддипломную.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных аудиториях, специализированных и информационных лабораториях, и других вспомогательных объектах техникума. Производственная практика проводится в учреждениях и организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями. Организация и проведение преддипломной практики строится в соответствии с рабочим учебным планом по специальности, графиком образовательного процесса, Положением об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, рабочими программами учебной и производственной (преддипломной) практики.

Программы всех видов практик (для получения первичных профессиональных навыков (учебная), по профилю специальности (производственная), преддипломная практика) разработаны в полном объеме. Их содержание обеспечивает формирование у студентов профессиональных умений и навыков в соответствии с профилем деятельности специалиста. Сроки и продолжительность всех видов производственной (по профилю специальности) практики соответствуют рабочему учебному плану и графику образовательного процесса. По завершению производственной практики студенты сдают дневник-отчет. Разработаны формы дневников-отчетов по каждому виду практики и методические указания по его составлению. Преддипломную практику студенты проходят в организациях в соответствии с заключенными договорами. По результатам преддипломной практики студенты представляют дневник-отчет и производственную характеристику с базы практики. Реализация программ производственной и преддипломной практик предполагает наличие у техникума договоров с базовыми предприятиями:

1.2.5. Требования к абитуриенту К освоению образовательных программ среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего или среднего общего образования. Абитуриент должен представить один из документов государственного образца: Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений;
- документ об образовании более высокого уровня.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» базовой подготовки

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания. Объекты профессиональной

деятельности выпускников:

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника: Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам деятельности: Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами 6 профессиональной деятельности ППССЗ СПО:

- подготовить повара кондитера к успешной работе на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров; создать условия для овладения общими и профессиональными компетенциями, способствующими социальной мобильности и конкурентоспособности будущего специалиста на рынке труда;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность;

повышение общей культуры выпускников, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ СПО, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ППССЗ СПО.

.Повар-кондитер должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекст

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

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

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

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

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3.

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

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

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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

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

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

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

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

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

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи 9 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов

для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

10 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.

3.2.6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

3.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2014 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N 31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464» содержание и организация образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами

учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочными и методическими материалами, а так же иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

Совокупность документов, регламентирующих содержание и организацию образовательного процесса при реализации компетентностно-ориентированной ППССЗ, а именно:

- календарный учебный график
- учебный план
- программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)
- программы практик
- программа ГИА .

4.1 Календарный график учебного процесса

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ СПО специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Он разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 г. № 384. Календарный график учебного процесса прилагается на диске в электронном виде.

4.2.Учебный план

Компетентностно-ориентированный учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ СПО по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной 12 практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА; - объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы. Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной

форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 50:50.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы с автоматизированными рабочими местами по специальностям подготовки, интерактивными обучающими программами, экспертными системами по техническим специальностям, справочно-правовыми системами и т.д.

Реализация ФГОС среднего общего образования (профильное обучение), в пределах образовательных программ среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (утверждены приказом Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312 в редакции приказа Минобрнауки России от 20.08.08. № 241). В соответствии со спецификой ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» определён социально - экономический профиль. Срок реализации ФГОС среднего общего образования в пределах ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» составляет 39 недель. С учетом этого срок обучения по ППССЗ СПО увеличивается на 52 недели, в том числе: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель — каникулы.

ППССЗ СПО специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» предполагает изучение следующих учебных циклов:

ОДБ и ОДП.00 Общеобразовательные дисциплины

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл: основы философии, история, иностранный язык, физическая культура.

ЕН.00 математический и общий естественнонаучный цикл: математика, экологические основы природопользования, химия.

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины: микробиология, санитария и гигиена, физиология питания, организация хранения и контроль запасов и сырья, информационные технологии в профессиональной деятельности, метрология и стандартизация, правовое обеспечение профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга, охрана труда. техническое оснащение предприятий общественного питания, организация производства, организация обслуживания, бухгалтерский учет в общественном питании, документационное обеспечение управления, безопасность жизнедеятельности.

Дисциплины вариативной части цикла определены и введены в учебный

план специальности на основе анализа анкетирования представителей работодателя. Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций; Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности.

В состав каждого ПМ входит один или несколько междисциплинарных курсов. Профессиональные модули:

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

ПМ.02. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента,

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

ПМ.04. 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,

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

ПМ.06. 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,

ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности). При освоении модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предусмотрено:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в Колледже или в профильных

организациях;

- проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

По результатам квалификационного экзамена, обучающимся выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего. В профессиональном модуле ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» предполагается освоение должности служащих «Бармен», «Официант» и «Повар» предусмотренные ФГОС специальности

4.4. Программы учебной и производственной практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» практика является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессиональнопрактическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» предполагает изучение практической деятельности предприятий и финансовых институтов, для чего предусмотрено две практики: учебная практика и производственная практика общим объемом 32 недели:

ПМ.01 - Учебная практика, 1 неделя;

ПМ.01 - Производственная практика, 2 недели;

ПМ.02 - Учебная практика, 1 неделя;

ПМ.02 - Производственная практика (по профилю специальности), 4 недели;

ПМ.03 - Учебная практика, 1 неделя;

ПМ.03 - Производственная практика (по профилю специальности), 2 недели;

ПМ.04 - Учебная практика, 1 неделя;

ПМ.04 - Производственная практика (по профилю специальности), 2 недели;

ПМ.05 - Учебная практика, 1 неделя;

ПМ.05 - Производственная практика (по профилю специальности), 3 недели;

ПМ.06 - Производственная практика (по профилю специальности), 3 недели;

ПМ.07 - Учебная практика, 7 недель; ПМ.07-Производственная практика (по профилю специальности), 4 недели

Производственная практика (преддипломная), 4 недели.

Все практики проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Рабочие программы учебной, производственной (по профилю специальности и преддипломной) практики, разработаны и рассмотрены на методическом совете техникума).

За время обучения студенты проходят три типа практики:

- практика для получения первичных профессиональных умений и навыков (учебная);
- практика по профилю специальности (производственная);
- практика преддипломная.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных аудиториях, специализированных и информационных лабораториях, и других вспомогательных объектах техникума

Производственная практика проводится в учреждениях и организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и этими организациями. Организация и проведение преддипломной практики строится в соответствии с рабочим учебным планом по специальности, графиком образовательного процесса, Положением об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, рабочими программами учебной и производственной (преддипломной) практики.

Программы всех видов практик (для получения первичных профессиональных навыков (учебная), по профилю специальности (производственная), преддипломная практика) разработаны в полном объеме. Их содержание обеспечивает формирование у студентов профессиональных умений и навыков в соответствии с профилем деятельности специалиста.

Сроки и продолжительность всех видов производственной (по профилю специальности) практики соответствуют рабочему учебному плану и графику образовательного процесса. По завершению производственной практики студенты сдают дневник-отчет. Разработаны формы дневников-отчетов по каждому виду практики и методические указания по его составлению.

Преддипломную практику студенты проходят в организациях в соответствии с заключенными договорами. По результатам преддипломной практики студенты представляют дневник-отчет и производственную характеристику с базы практики. Реализация программ производственной и преддипломной практик осуществляется на основе у техникума договоров с базовыми предприятиями. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации.

Цель учебной практики - углубление знаний и приобретение необходимых практических навыков для дальнейшего использования практического материала при изучении профессиональных модулей..

Цель производственной практики - закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения профессиональных модулей, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т. ч. для использования в выпускной квалификационной работе.

Задачами производственной практики являются изучение нормативных

и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе; анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме дипломной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

Аннотация к программе преддипломной практики 1. Цель преддипломной практики: проверка возможности самостоятельной работы будущего специалиста

Место преддипломной практики в структуре ППССЗ СПО Преддипломная практика (ПДП.) относится к базовой части ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Для проведения практики обучающиеся используют умения, навыки, способы деятельности, сформированные в ходе изучения дисциплин профессионального цикла и профессиональных модулей.

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности

Аттестация по итогам преддипломной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами с мест практики, заверенных работодателем.

4.5.Программа Государственной (итоговой) аттестации студентов - выпускников. Программа Государственной (итоговой) аттестации включает в себя общие положения, определение вида итоговой государственной аттестации, определение времени на подготовку и проведение итоговой государственной аттестации, срок проведения итоговой государственной аттестации, примерную тематику выпускных квалификационных работ, условия подготовки, процедуру проведения и критерии оценки государственной итоговой аттестации.

При подготовке выпускной квалификационной работы, обучающийся должен, опираясь на полученные углубленные знания, умения и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции, показать способность и умение квалифицированно ставить и самостоятельно решать задачи своей профессиональной деятельности, знать общие методы и приемы их решения, уметь вести анализ и поиск специальной информации, научно аргументировать и защищать результаты исследования. Выпускная квалификационная работа должна иметь внутреннее единство, отображать процесс и результаты исследований по выбранной теме.

Требования к содержанию, объему, структуре и тематике выпускной квалификационной работы Выпускная квалификационная работа представляет собой самостоятельное творческое исследование студента, предполагающее углубленное овладение теоретическим материалом, а также проведение исследования и анализ полученных данных. Выполнение выпускной квалификационной работы призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний, умений и приобретенного практического опыта. Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость. Основными целями подготовки выпускной квалификационной работы студентами являются:

- оценка уровня овладения студентом теоретико -методологическими основами специальности, развитие интереса к научным исследованиям;
 - систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности и применение этих знаний при решении конкретных задач;
 - развитие навыков самостоятельной работы и овладение методикой исследования при решении разрабатываемых по выпускной квалификационной работе проблем и вопросов;
 - выяснение подготовленности студентов к самостоятельной практической деятельности;
- выявление степени умения излагать концептуальное видение проблемы; Задачи, которые непосредственно ставятся перед студентами при написании выпускной квалификационной работы, включают:
- осмысление избранной темы;
 - подбор и изучение литературы, справочных и научных источников по проблеме, включая зарубежные;
 - самостоятельный анализ основных концепций по изучаемой проблеме, предлагаемых отечественными и зарубежными специалистами;
 - обоснование актуальности рассматриваемой проблемы; • уточнение основных понятий по изучаемой проблеме, формулирование объекта и предмета исследования;
 - резюмирование полученных выводов, разработка вариантов решения поставленных проблем.

Выбор темы и руководство выпускной квалификационной работой. Студент выбирает тему исследования из утвержденного заместителем директора по учебной работе и согласованного на заседании ЦК по специальности перечня примерных тем выпускных квалификационных работ. Он может также предложить свою тему с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Студенту предлагается широкая тематика выпускных квалификационных работ. При выборе темы следует учитывать не только интерес к конкретному разделу профессионального модуля или отдельной дисциплины, но и объем знаний, полученный при изучении этого модуля или дисциплины. По одной проблеме могут выполняться выпускные квалификационные работы несколькими студентами при условии, если тема, цели и задачи исследования различны. Эти различия должны быть отражены в плане выпускной квалификационной работы. Тема выпускной квалификационной работы, выбранная студентом, согласовывается с председателем цикловой комиссии.

Закрепление за студентом темы выпускной квалификационной работы проводится на основании его личного письменного заявления и оформляется приказом директора техникума. Выпускная квалификационная работа выполняется под руководством преподавателя-руководителя, который назначается цикловой комиссией из числа преподавателей техникума или специалистов по выбранной теме. Руководство со стороны преподавателя включает:

- контроль и руководство за процессом исследования;
- предоставление студенту задания на выпускную квалификационную работу и проверку его выполнения;
 - составление графика работы над исследованием, в котором определяются этапы, сроки написания и оформления выпускной квалификационной работы студентом;
 - беседу со студентом по избранной теме, помощь в осмыслении её содержания и выработке плана работы, объёма используемого нормативного материала, обсуждение наиболее принципиальных и спорных вопросов;
- рекомендации по использованию основной и дополнительной литературы, практического материала и других источников информации;
- консультации (согласно утвержденного графика) по оформлению, содержанию, стилю работы;
- проверку выполненной выпускной квалификационной работы, указания на её недостатки, неточности, спорные места;
- проверку правильности оформления ссылок (каждое дословное заимствование из литературного (электронного источника) должно оформляться в качестве цитаты со ссылкой на источник);
- оформление отзыва на работу и рекомендация её к защите.

Согласно графику выполнения студент представляет выпускную квалификационную работу руководителю. Работа, имеющая положительный отзыв руководителя направляется на рецензирование. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты выпускной квалификационной работы. Внесение изменений в работу после получения рецензии не допускается. Завершенная выпускная квалификационная работа подписывается студентом на титульном и последнем листе, доставляется руководителю и представляется для обсуждения в предметно-цикловую комиссию не позднее, чем за неделю до ее защиты.

Требования к выпускной квалификационной работе. Уровень выпускной квалификационной работы определяется степенью её соответствия ряду требований: к выбору тематики, предмета и объекта исследования; к содержанию и форме подачи материала; к правильности оформления работы. Выпускная квалификационная работа студента должна:

- показать умение студента обосновать актуальность темы, творчески подойти к избранной теме, использовать методы научного исследования, анализировать источники;
- отличаться глубиной изложения, научным подходом и системным анализом существующих в отечественной и зарубежной науке точек зрения; содержать четкую формулировку целей, задач, определение предмета и объекта исследования, а также программу эмпирического исследования; соответствовать всем требованиям, предъявляемым к оформлению выпускных квалификационных работ.

Текст выпускной квалификационной работы может содержать дословное заимствование из литературных (электронных) источников, но каждое такое дословное заимствование должно оформляться в качестве цитаты со ссылкой на

источник.

Студент обязан делать сноски на используемые им источники и нормативно - правовой материал.

Введение является вступительной частью выпускной квалификационной работы, которая освещает актуальность темы и вводит в ее проблематику. В нем дается обоснование выбранной темы, обзревается состояние вопроса по литературным источникам и результатам преддипломной практики, дается обзор современных программных и технических средств, определяются цели и задачи дипломной работы. Объем введения не должен превышать 3-5 страниц.

В теоретической части работы студент показывает знание изученной им литературы, дает основные определения понятий темы, раскрывает их сущность, характеризует те проблемы темы, которые будут использованы при анализе практического опыта деятельности. В аналитической части работы необходимо:

-показать умение использовать различные методы исследования (наблюдение, опрос, изучение статистических данных, технологических документов, и др.) для сбора информации, являющейся основой принятия управленческих решений;

-выделить сильные и слабые стороны в деятельности организации;

В практической части работы необходимо:

- выделить перспективные направления развития организации и разработать предложения (рекомендации) по совершенствованию её деятельности:

предложить варианты решения выявленной проблемы или совершенствования соответствующих процессов с обоснованием возможности их реализации в условиях конкретной организации; деятельности.

указать предполагаемые эффекты от внедрения разработок;

В заключении (2-3 стр.) излагаются: вывод о выполнении цели и задач, поставленных в работе, и наиболее важные выводы, полученные в результате исследования и возможные перспективы дальнейшего изучения проблемы, указывается их научная новизна и практическая значимость

Список использованных источников и литературы должен включать все использованные при написании выпускной квалификационной работы источники, представленные в соответствии с правилами библиографического описания.

В приложениях к выпускной квалификационной работе могут приводиться образцы документов, таблицы показателей, графики, рисунки (со ссылкой по тексту), раскрывающие сущность темы или подтверждающие выводы и рекомендации. В приложения включаются справки организации об использовании или перспективах использования результатов выполнения выпускной квалификационной работы. Порядок защиты выпускной квалификационной работы. Защита выпускной квалификационной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников ФГОС среднего профессионального образования в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки

выпускников.

Защита выпускной квалификационной работы проходит публично на заседании Государственной аттестационной комиссии, утвержденной приказом директора, согласно графика, утвержденного за 1 месяц до защиты.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом и рецензией (все документы должны поступить к заместителю директора по учебной работе не позднее, чем за 2 дня до защиты) решает вопрос о допуске студента к защите и передает выпускную квалификационную работу в Государственную аттестационную комиссию. При защите выпускной квалификационной работы оценивается:

- глубокая теоретическая проработка исследуемых вопросов на основе анализа используемых источников;
- полнота и глубина раскрытия темы, правильное соотношение теоретического и фактического материала, связь теоретических положений с практикой;
- умелая систематизация данных в виде таблиц, графиков, схем с необходимым анализом, эскизов, фотографий, рисунков, обобщением и выявлением тенденций развития организации;
- критический подход к изучаемым фактическим материалам с целью поиска резервов повышения эффективности рекламной деятельности организации;
- аргументированность, самостоятельность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций;
- четкость структуры работы, грамотность, хороший язык и стиль изложения, художественно - образное решение проблемы, графических изобразительных и выразительных средств проектирования, единство композиционного замысла в экспозиции проекта, современность и острота графического языка, профессиональность исполнения творческих работ.

При подготовке к защите студент готовит устное выступление (5-10 минут) и электронную презентацию. Выступление в ходе защиты должно быть четким и лаконичным; содержать основные направления выпускной квалификационной работы; освещать выводы и результаты проведенной работы. Защита выпускной квалификационной работы может сопровождаться электронной презентацией, представляющей собой набор слайдов, скомпонованных в программе Power Point. Основой электронной презентации является графическая часть дипломной работы.

Членам ГЭК выпускник предоставляет раздаточный материал (в количестве по составу ГЭК), в котором отражаются тема, задачи, цели и выводы выпускной квалификационной работы). Продолжительность защиты одной выпускной квалификационной работы - до 20 минут. Выпускная квалификационная работа оценивается на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» в зависимости от степени соответствия перечисленным выше требованиям. Итоги защиты подводятся на заседании ГЭК, решение принимается большинством голосов, оформляется протоколом и объявляется в тот же день. После защиты секретарь ГЭК передает выпускную квалификационную работу в цикловую комиссию. Цикловая комиссия передаёт работы в архив и ведет учет выпускных квалификационных работ.

4.6 Условия реализации профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

При освоении модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусмотрено:

- выполнение обучающимися практических занятий;
- освоение обучающимися программы модуля в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в профильных организациях;
- проведение учебной практики в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

По результатам квалификационного экзамена, обучающимся выдается свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

5.Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» 5.1.Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. В целях реализации компетентного подхода в техникуме используются активные и интерактивные формы проведения занятий (, деловые и ролевые игры, разбор конкретных производственных ситуаций, психологические и иные тренинги, метод проектов, групповые дискуссии, уроки - конференции и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе и библиотечным фондам, содержащим издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно- методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Перечень электронных учебно-методических пособий по направлению подготовки насчитывает более 70 наименований. Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. Для

обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

В соответствии с требованиями ФГОС СПССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» ежегодно обновляется (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, устанавливаемых колледжем в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственных практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии). Разработаны рабочие программы, методическое обеспечение самостоятельной работы и механизмы управления ею, разработано методическое обеспечение использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, разработано методическое обеспечение курсовых работ (проектов), учебно- методическое обеспечение учебной и производственной практики, разработано методическое обеспечение лабораторных и практических занятий с учетом использования информационнокоммуникационных технологий, созданы фонды оценочных средств, материалы государственной (итоговой) аттестации (ГИА). Созданы УМК специальности.

5.2.Кадровое обеспечение. Реализация основной образовательной программы специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Реализация СПССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели специальных дисциплин имеют опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Преподавательский состав повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок. Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории. В качестве преподавателей специальных дисциплин привлекаются работодатели, имеющие соответствующее предметной области высшее образование и ведущие преподаватели.

5.3.Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с СПССЗ СПО

Техникум располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных работ и практических занятий (в том числе выполнение практических заданий с использованием персональных компьютеров), учебной практики, предусмотренных учебным планом по данной специальности.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Для реализации ППССЗ техникум имеет: 3- компьютерные классы общего пользования с подключением к сети Интернет для работы нескольких академических групп одновременно; учебные кабинеты, оснащенные современной аудио- и видеотехникой (DVD-проигрыватель, видеокамеры и др.); учебные аудитории, оснащенные наглядными учебными пособиями, препаратами, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла (технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства, информационных технологий в производственной деятельности и др.); компьютерные мультимедийные проекторы и другая техника для презентаций учебного материала. ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией и учебно - методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы студентов. Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно - методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет. Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:
Кабинеты:

русского языка и литературы; истории и обществознания; биологии; основ безопасности жизнедеятельности и безопасности жизнедеятельности; математики; социально-экономических дисциплин; иностранного языка; информационных технологий в профессиональной деятельности; экологических основ природопользования; технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; охраны труда.

Лаборатории: химии; метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены. спортивный зал; библиотека; читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал. На всех компьютерах установлены лицензионные программы Microsoft Windows 7 и Windows XP, Microsoft Office 2003 и

Microsoft Office 2007, 7-Zip, Антивирус Dr. Web, а также специализированное ПО 1 С. Образовательный процесс специальности обеспечивается наличием материально-технического оборудования.

Характеристика социально-культурной среды колледжа, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Формирование среды техникума направлено на развитие общих компетенций, самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. Воспитательная работа в техникуме является неотъемлемой частью образовательного процесса и организована на основе Конституции РФ, Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» и других нормативных правовых документов, Устава техникума, локальных нормативных актов, перспективных и календарных планов работ техникума. Эта деятельность ориентирована на создание воспитательного пространства в целях обеспечения социально-культурного и профессионального самоопределения обучающихся. Особенностью построения воспитательной работы в техникуме является создание системы, позволяющей обучающимся органично и продуктивно развиваться в гуманистической атмосфере образовательной организации, коллектива профессионалов и единомышленников.

Главной целью воспитательной работы является подготовка конкурентоспособного специалиста среднего профессионального звена, обладающего компетенциями и качествами, востребованными на столичном рынке труда, способного решать амбициозные задачи, способствующие развитию экономики страны. В соответствии с Концепцией развития техникума основными направлениями воспитательной работы являются:

1. Профессиональное воспитание.
2. Военно - патриотическое (гражданское) воспитание.
3. Формирование и популяризация здорового образа жизни, профилактика табакокурения, употребления алкоголя, наркотических и психоактивных веществ.
4. Духовно - нравственное воспитание.
5. Экологическое воспитание.

Воспитательная работа осуществляется совместными усилиями преподавателей, методического объединения кураторов учебных групп, социально - психологической службы, библиотеки, объединений дополнительного образования и общественных советов самоуправления (студенческий совет).

Планирование, организацию и руководство воспитательной работой осуществляет педагог-организатор по воспитательной работе и кураторы учебных групп. Традиционные мероприятия в масштабе техникума проводятся в полном объеме: праздничные и тематические воспитательные мероприятия и концерты, спортивно - массовые мероприятия, уроки мужества и тематические классные часы, встречи с ветеранами, экскурсии, краеведческие мероприятия и др.

Для реализации воспитательного процесса имеются оснащенные всем необходимым учебные аудитории, актовый зал, спортивная площадка. Преподаватели и студенты участвуют в различных научно - практических конференциях организаций работодателей, викторинах, смотрах и конкурсах. Большое внимание уделяется патриотическому воспитанию, организуются обзорные экскурсии по достопримечательностям и памятникам архитектуры, а также экскурсии по историческим и памятным местам.

Студенческий совет принимает участие в организации досуга молодёжи, популяризации здорового образа жизни, реализации молодёжных социальных и творческих проектов.

Особое внимание уделяется организации и проведению спортивно - массовых мероприятий и занятий в спортивных секциях. Как результат работы педагогического коллектива следует отметить ежегодное увеличение числа студентов, систематически занимающихся различными видами спорта.

Благотворительная и волонтерская деятельность становится всё более популярной среди студентов.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ 7.1. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника. В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольно-оценочные средства по каждой дисциплине, профессиональному модулю;
- методические указания по выполнению практических, лабораторных и графических работ;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: □ оценка уровня освоения дисциплин; □ оценка компетенций обучающихся. Нормативные документы оценки качества освоения ППССЗ:

- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов;
- Контрольно-оценочные средства.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости,

промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся, критерии оценивания результат освоения ППССЗ определяются локальными актами техникума: Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации, Положением о государственной итоговой аттестации выпускников техникума. Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

В техникуме предусмотрены различные уровни контроля эффективности учебных занятий:

контроль на уровне преподавателя, осуществляемый непосредственно самим преподавателем в форме устных опросов студентов, письменных контрольных работ, тестирования;

-контроль на административном уровне, проводимый путем контрольных опросов студентов, промежуточных и итоговых контрольных работ, входной контроль и проверки остаточных знаний.

По гуманитарным дисциплинам практикуется реферативная работа, написание докладов, организация литературной гостиной и проведение психологических тренингов. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств (ФОС) для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей. Самостоятельная работа студентов, предусмотренная рабочими учебными планами как вид учебной работы, выполняется без непосредственного вмешательства преподавателя, но под его руководством. Это позволяет целенаправленно развивать у студентов самостоятельность как личностное качество, а с другой стороны вовлекать их в самостоятельную учебную деятельность и формировать умения ее организации. Обязательная самостоятельная работа в техникуме включает в себя:

-подготовку к текущим занятиям (урокам, лекциям, лабораторным практическим работам);

-подготовку к таким формам текущего контроля знаний как контрольная работа, зачет;

-изучение учебного материала, вынесенного на самостоятельное освоение;

-выполнение домашних заданий (ДЗ), курсовых проектов (КП);

-подготовку рефератов и докладов.

Общий объем самостоятельной работы студентов по каждой дисциплине определяется рабочим учебным планом по специальности. Он не превышает нормы установленной соответствующей графой рабочего учебного плана. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и

освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются Техникумом после предварительного положительного заключения работодателей. В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Техникум самостоятельно разрабатывает конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю и доводит до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности. Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом.

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников.

Итоговая аттестация выпускника СПО является обязательной и осуществляется после освоения ППССЗ в полном объеме. Государственная итоговая аттестация выпускника по специальности включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Программа ГИА разрабатывается преподавателями и утверждается методическим советом техникума после предварительного положительного заключения работодателей.