

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное
образовательное бюджетное учреждение
«Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»

Рассмотрена и принята
на заседании Педагогического
совета КОГПОБУ «ВятКТУиС»,
протокол № 5, от «18» 05 2026г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

/О.С. Кирилловых/

«18» мая 2026г.

Образовательная программа
среднего профессионального образования -
программа подготовки специалистов среднего звена по
специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалиста среднего звена
«специалист по поварскому и кондитерскому делу»

Форма обучения
Очная на базе основного общего образования

Киров
2026

Содержание

Раздел 1. Общие положения	
1.1. Аннотация	2
1.2. Нормативные основания для разработки образовательной программы	3
1.3. Термины, определения и используемые сокращения	5
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	5
2.1. Цель (миссия) Программы	5
2.2. Срок освоения Программы	6
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	8
4.1. Общие компетенции	8
4.2. Профессиональные компетенции	11
Раздел 5. Структура образовательной программы	15
5.1. Учебный план	15
5.2. Календарный учебный график	22
5.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей	22
5.4. Программы практической подготовки (учебной и производственной практики)	22
5.5. Рабочая программа воспитания	23
5.6. Календарный план воспитательной работы	24
Раздел 6. Условия реализации	24
6.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации образовательной программы	24
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	26
6.3. Образовательные технологии	27
6.4. Механизм оценки качества образовательных программ	27
Раздел 7. Формирование контрольно-измерительных материалов для проведения государственной итоговой аттестации	28
Раздел 8. Освоение Программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья	28
Приложение 1. Календарный учебный график	
Приложение 2. Учебный план	
Приложение 3. Рабочие программы дисциплинарных дисциплин и профессиональных модулей	
Приложение 4. Рабочие программы практической подготовки (учебной и производственной практики)	
Приложение 5. Рабочая программа воспитательной работы.	
Календарный план воспитательной работы.	
Приложение 6. Программа Государственной итоговой аттестации	

1. Общие положения

Образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее - Программа) представляет собой комплект документов, разработанный КОГПОБУ «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Примерной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (регистрационный номер: 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре: 19.05.2017), включенной в реестр примерных образовательных программ (далее – ПОП).

Образовательная программа, реализуется на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, рабочие программы профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практической подготовки (учебной и производственной практики), рабочую программу воспитания и календарного плана воспитательной работы, календарный учебный график и методические материалы.

Образовательная программа ежегодно обновляется с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Обучение по образовательной программе в Колледже осуществляется в очной форме обучения.

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

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в ПОП примерной

рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

Основная профессиональная образовательная программа реализуется в сетевой форме в соответствии с договорами:

- договор с КОГПОАУ «Колледж промышленности и автомобильного сервиса» от 01.03.2022 № 62-ДГ;

- договор с КОГПОАУ «Кировский технологический колледж пищевой промышленности» от 26.12.2018 № 003-2018-СФ.

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

1.2. Нормативные основания для разработки образовательной программы

Нормативно-правовую базу разработки Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. №1565 (с изм. и доп. от 3 июля 2024 г.);

- Приказ Министерства просвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства просвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования";

- Приказ Министерства образования и науки РФ и Министерства просвещения РФ № 885/390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

- Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

- Приказ 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. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования";

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

- Приказ Министерства образования и науки России от 14.07.2023 N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования";

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 9 октября 2024 г. N 704 "О внесении изменений в некоторые приказы Министерства просвещения Российской Федерации, касающиеся федеральных образовательных программ начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования";

- Порядком разработки и утверждения федеральных основных общеобразовательных программ, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 30 сентября 2022 г. N 874 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 ноября 2022 г., регистрационный N 70809);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 июня 2025 г. № 495 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и установлении предельного срока использования исключенных учебников и разработанных в комплекте с ними учебных пособий";

- Приказ Министерства просвещения РФ от 14 октября 2022 г. N 906 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";

- Приказ Минтруда России от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 14 июня 2024 г. N 05-1971 "О направлении рекомендаций";

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования от 20.04.2015г. № 06-830вн;

- нормативно-методические документы Министерства просвещения РФ;
- Устав КОГПОБУ «ВятКТУиС»;
- локальные акты.

1.3. Термины, определения и используемые сокращения:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ФГОС СОО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;

ФОП СОО – Федеральная образовательная программа среднего общего образования;

ПОП – примерная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ДК – дополнительные компетенции;

ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

ПЦ – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

Целевые ориентиры результатов воспитания;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ФОП СОО - содержание представлено учебно-методической документацией (федеральный учебный план, федеральный календарный учебный график, федеральные рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, федеральная рабочая программа воспитания, федеральный календарный план воспитательной работы), определяющей единые для Российской Федерации базовые объем и содержание образования уровня среднего общего образования, планируемые результаты освоения образовательной программы;

Компетенция - способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области;

Результаты подготовки - освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

2.1. Цель (миссия) Программы

Среднее профессиональное образование направлено на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет

целью подготовку специалистов среднего звена по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.

2.2. Срок освоения Программы

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев;

на базе среднего общего образования – 2 год 10 месяцев.

Срок получения образования с согласия обучающегося может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования, предусмотренным ФГОС СПО.

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

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

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, ФГОС СПО и положений федеральной основной общеобразовательной программы среднего общего образования с учетом получаемой специальности.

Образовательная организация разрабатывает образовательную программу в соответствии с квалификацией специалиста среднего звена, указанной в Перечне специальностей среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013г. №1199.

Для определения объема образовательной программы применяется система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной учебной нагрузки.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие Программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014г. №667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014г., регистрационный №34779).

При разработке образовательной программы организация устанавливает направленность, которая соответствует специальности в целом, с учетом соответствующей ПОП.

Таблица. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «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 и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	осваивается
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 горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
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 блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
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 холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	осваивается

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 ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	осваивается
Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	осваивается
Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар или кондитер)	Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар или кондитер)	осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Результаты освоения Программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностями применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

4.1. Общие компетенции. В результате освоения данной программы выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес идею; определять источники финансирования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
-------	--	--

4.2. Профессиональные компетенции

Образовательные результаты, планируемые в виде сформированных профессиональных компетенций, достигаются в результате освоения всего объема образовательной программы, включая общепрофессиональный и профессиональный циклы.

Профессиональные компетенции подлежат целенаправленному формированию на разных этапах освоения образовательной программы и оцениванию средствами педагогической диагностики.

Профессиональные компетенции (ПК) в соответствии с видами деятельности:

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

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

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

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

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

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

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.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар или кондитер):

ДК 7.1. Осуществлять первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов; подготовку пряных и зеленых овощей.

ДК 7.2. Осуществлять обработку рыбы с костным скелетом; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ДК 7.3. Осуществлять механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ДК 7.4. Осуществлять приготовление бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов).

ДК 7.5. Осуществлять подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Осуществлять приготовление и оформление основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.

ДК 7.6. Осуществлять приготовление и оформление основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, яиц, творога.

ДК 7.7. Осуществлять приготовление и оформление основных холодных закусок и холодных блюд массового спроса, основных горячих закусок.

ДК 7.8. Осуществлять приготовление и оформление основных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

ДК 7.9. Осуществлять приготовление и оформление основных мучных блюд, мучных изделий.

ДК 7.10. Осуществлять приготовление и оформление основных кондитерских изделий.

Образовательная организация с учетом ПОП самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам, которые соотносятся с требуемыми результатами освоения образовательной программы.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает выпускнику освоение всех компетенций, установленных образовательной программой.

Обучающиеся, осваивающие образовательную программу, могут освоить профессию рабочего, должность служащего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение.

Раздел 5. Структура образовательной программы

В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ № 762 от 24.08.2022 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной Программы регламентируются:

5.1. Учебный план

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

В учебном плане по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело отображена логическая последовательность освоения базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла; учебных циклов и разделов образовательной программы (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указан объем учебной образовательной нагрузки обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость образовательной программы в часах, а также формы промежуточной аттестации.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

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

-государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена – специалист по поварскому и кондитерскому делу

В рамках образовательной программы выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики. Конкретное соотношение обязательной и вариативной частей образовательной программы, объемные параметры циклов и практики образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также с учетом ПОП и отражает в учебном плане.

В состав каждого профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика. Кроме учебных циклов образовательная программа включает в себя следующие разделы: учебная практика, производственная практика, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация. В учебном плане также представлен перечень формируемых общих и профессиональных компетенций и их распределение по дисциплинам, профессиональным модулям и практикам.

Пояснительная записка к учебному плану содержит сведения о:

- реализации ФГОС СОО и ФГОС СПО;
- формировании вариативной части образовательной программы;
- распределении часов промежуточной аттестации;
- формы проведения промежуточной аттестации;
- формы проведения государственной итоговой аттестации;

Срок освоения образовательной программы в очной форме обучения на базе основного общего образования составляет 199 недель, в том числе:

- объем учебной нагрузки – 165 недели;
- работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебных занятий) – 114 недели;
- промежуточная аттестация – 11 недель;
- учебная практика – 15 недель;
- производственная практика по профилю специальности - 15 недель;

- практическая подготовка (производственная практика (преддипломная)) – 4 недели;
- государственная итоговая аттестация – 6 недель;
- каникулы – 34 недель.

Учебный план приводится в Приложении 2 к образовательной программе.

Структура и объем образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением обучающимися среднего общего образования.

Структура и объем образовательной программы включает:

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	518 часов
Математический и общий естественнонаучный цикл	220 часов
Общепрофессиональный цикл	888 часов
Профессиональный цикл	2480 часов
Государственная итоговая аттестация	216 часов
Общий объем образовательной программы	
на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940 часов (в том числе общеобразовательный цикл – 1476 часов)

Образовательная программа разрабатывается образовательной организацией в соответствии с ФГОС СПО и с учетом соответствующей ПОП и предполагает освоение следующих видов 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.

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

На проведение учебных занятий и практики выделяется не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практика результатов обучения.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО, при формировании учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования на общеобразовательный цикл отводится: по ППССЗ – 5940 часов.

Изучение общеобразовательных дисциплин ориентировано на подготовку к последующему профессиональному образованию. Профильность преподавания общеобразовательных дисциплин обусловлена сжатыми сроками освоения среднего общего образования в пределах освоения ОП СПО. Позволяет повысить мотивацию обучающихся и обеспечивает опережающую мотивацию по освоению специальности.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практическая подготовка (учебная и производственная практика) (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

По ряду дисциплин предусмотрены зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены, указанные в учебном плане и другие формы.

Консультации предусматриваются из времени, отведенного на промежуточную аттестацию в случае, если в учебном плане по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а также в случае, если при реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы).

Каникулы - плановые перерывы при получении образования для отдыха и иных социальных целей в соответствии с законодательством об образовании и календарным учебным графиком. В процессе освоения образовательных программ СПО обучающимся предоставляются каникулы. Общая продолжительность каникул предоставляемым обучающимся, составляет от 8 до 11 недель в учебном

году, в том числе не менее 2 недель в зимний период, что определено календарным учебным графиком.

Обязательная часть образовательной программы

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

Общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет 176 академических часов, в обязательной части общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины "Физическая культура" с учетом состояния их здоровья.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Обязательная часть математического и общего естественнонаучного цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Химия», «Экологические основы природопользования».

Общепрофессиональный цикл образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Техническое оснащение организаций питания», «Организация обслуживания», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности».

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

Обязательная часть профессионального цикла:

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента (МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов; МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов);

- ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента);

- ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента; МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента)

- ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента; МДК 04.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента);

- ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);

- ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала (МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала).

Вариативная часть образовательной программы:

Код и наименование учебной дисциплины/профессионального модуля	Количество часов
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	64 часа
ЕН.01 Химия	68 часов
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	34 часа
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	26 часов
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	38 часов
ОП.04 Организация обслуживания	12 часов
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	30 часов
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	20 часов
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности	22 часа
ОП.10 Экономика отрасли	64 часа
ОП.11 Основы предпринимательства	54 часа

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	160 часов
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)	682 часа
МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса	76 часов
МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	198 часов
Практическая подготовка (Учебная практика)	252 часа
Практическая подготовка (Производственная практика)	144 часа
Квалификационный экзамен	12 часов
Итого вариативных часов:	1274 часа

Распределение часов обязательной и вариативной частей образовательной программы указано в учебном плане.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Освоение образовательной программы СПО, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Формы, периодичность и порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся определяется учебным планом образовательной организации.

Текущий контроль проводится за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация, является завершающим этапом контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), формами промежуточной аттестации являются экзамен, зачет (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный) и комплексный зачет по нескольким предметам/дисциплинам). В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрено не менее одного экзамена, при этом количество экзаменов не превышает 8 экзаменов в учебном году. При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяется день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамен предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю, является экзамен по модулю или квалификационный экзамен.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины (предмета), междисциплинарного курса. Количество зачетов, в рамках промежуточной аттестации, не может превышать 10 в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Формы проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю определены в рабочих программах дисциплин, модулей, по практической подготовке – в программе практической подготовки.

В рамках реализации образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусмотрено освоение профессионального модуля ПМ.05 Освоение профессий рабочих, должностей служащих, которое завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен присваивается квалификация «Повар». Присвоение квалификации по профессии рабочего проводится с участием работодателей, обучающийся получает свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

5.2. Календарный учебный график

На основании учебного плана разработан календарный учебный график для каждого курса обучения, представленный в приложении к образовательной программе (Приложение 1).

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой аттестации, каникул обучающихся. Календарный учебный график отражает объемы часов на освоение циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик в соответствии с учебным планом и служит для организации учебного процесса

5.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

В Приложении 3 к образовательной программе приводятся рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей.

5.4. Программы практической подготовки (учебной и производственной практики)

Практическая подготовка является обязательным разделом образовательной программы. Она представляет собой форму организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции по профилю соответствующей образовательной программы. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практических подготовок: учебная (УП) и производственная (ПП) практики. Цели, задачи и формы отчетности определяются программой по каждому виду практики. Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями.

Учебная практика проводится на базе учебных лабораторий и мастерских, в которых имеется материально – техническое обеспечение для выполнения всех

видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей. Учебная практика проводится рассредоточено.

Производственная практика проводится по окончании изучения профессиональных модулей концентрированно, в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей на базе предприятий: ООО «РОКСЭТ-С», кулинарный цех; ООО «РОКСЭТ-С», Глобус-19; АО «Электромашиностроительный завод «ЛЕПСЕ» цех общественного питания; индивидуальный предприниматель Корпушова Т.Ю., кулинария «Мамина кухня»; индивидуальный предприниматель Семенова Ю.А., кулинария «Мамина кухня»; ООО «Крекер»; индивидуальный предприниматель Шуплецов Н.А., столовая «Сели-поели»; ООО «Сели-поели».

Всего учебной и производственной практики на весь период обучения предусмотрено 30 недель. Практическая подготовка (производственная практика (преддипломная)) 4 недели.

Практика проводится в сроки, указанные в календарном учебном графике, порядок проведения практики определен в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования РФ и министерством просвещения РФ от 05.08.2020г. №885/390 и локальным актом «Положение об организации и проведении практической подготовки обучающихся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования». (Приложение 3).

5.5. Рабочая программа воспитания

Цели и задачи воспитания, обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций специалистов среднего звена на практике путём:

- создания условий, способствующих воспитанию и социализации обучающихся, в том числе обучающихся с ОВЗ и девиантным поведением;
- реализации требований ФГОС СПО по формированию общих компетенций у обучающихся, в том числе обучающихся с ОВЗ и девиантным поведением, обеспечивающих их успешную социализацию;
- создания условий для формирования профессиональных и личностных качеств будущего специалиста, способного к успешной адаптации в современных условиях;
- привития обучающимся интереса к своей специальности и приучение их к постоянной работе над повышением своей квалификации.

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;

- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно ценностные социализирующие отношения;
- организация экскурсий, экспедиций, походов, вовлечение обучающихся в секции, клубы, студии иные объединения;
- поддержание деятельности функционирования в колледже студенческих объединений;
- организация волонтерской деятельности для развития социальной активности и самореализации обучающихся;
- формирование у обучающихся общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания;
- организация работы с семьями обучающихся и их родителями или законными представителями, направленная на совместное решение проблем личностного развития. (Приложение 5).

5.6. Календарный план воспитательной работы представлен
(Приложение 5.)

Раздел 6. Условия реализации

Образовательная организация осуществляет образовательную деятельность по реализации образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, к организации воспитания обучающихся, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы:

6.1 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы.

Для реализации Программы в колледже сформирована материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов учебных занятий; дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки; учебной практики, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

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

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронно-библиотечным системам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений составлен с учетом образовательной программы:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
психологии;
микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
экологических основ природопользования;
компьютерный класс;
технологии кулинарного и кондитерского производства;
организации хранения и контроля запасов и сырья;
организации обслуживания;
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

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

Спортивный комплекс

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
Актный зал.

Мастерские:

Кухня организации питания

Кондитерский цех организации питания.

Программа реализуется с использованием в сетевой форме ресурсов КОГПОАУ КПиАС (договор о сетевой форме реализации образовательных программ от 01.03.2022 № 62-ДГ). В рамках договора для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» колледж использует спортивную площадку, футбольное поле, баскетбольную площадку, беговые дорожки, дорожку разбега, оборудованный окоп, кадровый ресурс, информационный ресурс, практический опыт.

Программа реализуется с использованием в сетевой форме ресурсов КОГПОАУ «Кировский технологический колледж пищевой промышленности» (договор о сетевой форме реализации образовательных программ от 26.12.2018 № 003-2018-сф). В рамках договора для реализации учебной дисциплины «Химия» колледж использует лабораторию химии с необходимым оборудованием: аппарат для дистилляции воды; набор ареометров; баня комбинированная лабораторная; весы технические с разновесами; весы аналитические с разновесами; весы электронные учебные до 2 кг; гигрометр (психрометр); колориметр-нефелометр фотоэлектрический; колонка адсорбционная; магнитная мешалка; нагреватель для пробирок; рН-метр милливольтметр; печь тигельная; спиртовка; столик подъемно-

поворотный с 2-мя плоскостями; установка для титрования; центрифуга демонстрационная; шкаф сушильный; электроплитка лабораторная посуда: бюксы, бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл, воронка лабораторная, колба коническая разной емкости, колба мерная разной емкости, кружки фарфоровые, палочки стеклянные, пипетка глазная, пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью, пипетка с делениями разной вместимостью, пробирки, стаканы химические разной емкости, стекла предметные, стекла предметные с углублением для капельного анализа, ступка и пестик, тигли фарфоровые, цилиндры мерные, чашка выпарительная; вспомогательные материалы: банка с притертой пробкой, бумага фильтровальная, вата гигроскопическая, груша резиновая для микробюреток и пипеток, держатель для пробирок, ерши для мойки колб и пробирок, капсуляторка, карандаши по стеклу, кристаллизатор, ножницы, палочки графитовые, трубки резиновые соединительные; штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками; штатив для пробирок, щипцы тигельные, фильтры беззольные, трубки стеклянные, трубки хлоркальциевые, стекла часовые, эксикатор, химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек); кадровый ресурс, информационный ресурс, практический опыт.

Программа обеспечена необходимой учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям.

Реализация Программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) Программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными изданиями и (или) 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 (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Преимущественно в качестве основной и дополнительной литературы колледж использует учебники, учебные пособия, рекомендованные ПОП.

Обучающимся предоставляется право доступа к справочно-правовой системе «КонсультантПлюс».

6.2. Кадровое обеспечение Программы

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

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Минтруда России 09.03.2022 №113н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (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, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.3. Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Применяемые образовательные технологии указаны в рабочих программах дисциплин, модулей.

6.4. Механизм оценки качества образовательной программы.

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки.

Оценка качества освоения обучающимися Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников колледжа осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций, обучающихся как итоговая оценка освоения ими профессиональных модулей, т.е. готовности к реализации основных видов профессиональной деятельности.

Проведение текущего контроля, промежуточной аттестации государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствующих локальными актами.

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

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой

работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями в целях признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающих требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Раздел 7. Формирование контрольно-измерительных материалов для проведения государственной итоговой аттестации

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО. ГИА проходит в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют дипломную работу и сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определены в Программе ГИА и в локальном акте «Положение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в КОГПОБУ «ВятКТУиС».

7.3. Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатываются контрольно-измерительные материалы.

7.4 Демонстрационный экзамен профильного уровня проводится с использованием единых контрольно-измерительных материалов, включающих в себя конкретные комплекты оценочной документации, варианты заданий и критерии оценивания (далее – контрольно-измерительных материалов), разрабатываемых организацией, определяемой Министерством просвещения Российской Федерации из числа подведомственных ему организаций (далее - оператор).

7.5. Примерные контрольно-измерительные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Государственная итоговая аттестация составляет 216 академических часов.

К государственной итоговой аттестации в колледже допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план. (Приложение 6).

Раздел 8. Освоение Программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется КОГПОБУ «ВятКТУиС» с учетом особенностей

психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ среднего профессионального образования, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Содержание образовательной программы среднего профессионального образования и условия организации обучения, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья КОГПОБУ «ВятКТУиС» устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Адаптированная образовательная программа может предусматривать включение адаптационных дисциплин: «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии», обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

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