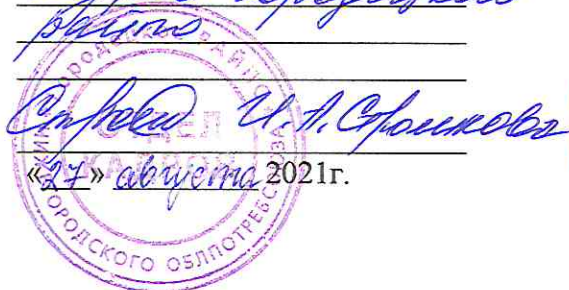


Министерство образования, науки
и молодежной политики Нижегородской области
Государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Городецкий Губернский колледж»

СОГЛАСОВАНО

*Начальник отдела
кадров Нижегородского
района*



УТВЕРЖДЕНО

Директор ГАПОУ

«Городецкий Губернский колледж»



В.И.Ериков

«27» августа 2021г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело:
специалист поварского и кондитерского дела**

г.Городец, 2021г.

Программа подготовки специалистов среднего звена ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.).

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	3
1.1	Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена	
1.2	Нормативный срок освоения программы	
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППСЗ	4
2.1	Область профессиональной деятельности	
2.2	Виды профессиональной деятельности и компетенции	
3	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	8
3.1	Учебный план подготовки выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
3.2	Календарный учебный график	
3.3	Программа развития универсальных учебных действий обучающихся (УУД)	
3.4	Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)	
3.5	Программы учебной и производственной практик	
4	Ресурсное обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена.....	11
4.1	Кадровое обеспечение	
4.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение	
5	Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников	13
5.1	Организация внеучебной деятельности	
5.2	Учебно-исследовательская деятельность обучающихся	
5.3	Воспитательная работа	
5.4	Социально-психологическая поддержка обучающихся	
6	Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.....	16
6.1	Контроль и оценка достижений обучающихся	
6.2	Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы	
6.3	Организация государственной итоговой аттестации выпускников	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности.

Нормативную правовую основу разработки ППССЗ (далее - программа) составляют:

1.1.1. Нормативные документы РФ:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 44.02.01 Дошкольное образование, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 октября 2014 г. № 1351, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 34898 от 24 ноября 2014г.).

1.1.2 Нормативно-методические документы Минобрнауки России:

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Инструкции и методические рекомендации, письма.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы углубленной подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (очная форма обучения) получения образования - на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие ППСЗ, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной 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 рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

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

2.2.1. Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

- ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с

учетом особенностей социального и культурного контекста.

- ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предприниматель в профессиональной сфере

2.2.2. Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

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

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

Выполнение работ по рабочим профессиям: 16675 Повар, 12901 Кондитер

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряной и овощной листовой зелени.

ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород,

нерыбных продуктов моря; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря.

ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров,

готовить и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса, субпродуктов, домашней птицы, пернатой дичи, кролика, яиц, творога.

ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ПК 7.10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (очная форма обучения) в ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж» предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного; общего гуманитарного и социально-экономического (далее – ОГСЭ); математического и общего естественнонаучного (далее-ЕН); профессионального циклов; и разделов: учебная практика; производственная практика (по профилю специальности); производственная практика (преддипломная); промежуточная аттестация; государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

В перечень общих учебных дисциплин общеобразовательного цикла включены - ОУД.09 Родная литература (Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования») и ОУД.05 Астрономия (Приказ Министерства образования и науки РФ от 26.07.2017 г. № 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413»).

Иностранный язык изучается с минимальной интенсивностью – 2 часа в неделю. Со 2 курса иностранный язык изучается для профессионального общения.

Дисциплина ОБЖ изучается в объеме 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008. № 241).

В программу общеобразовательного цикла с учетом специфики деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включены дополнительные учебные дисциплины, предлагаемые колледжем ОУД.15 Экология питания/Искусство/Эффективное поведение на рынке труда (по выбору обучающихся).

По дисциплинам общеобразовательного цикла на 1 курсе предусмотрено самостоятельное выполнение обучающимися индивидуального проекта под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной) (Письмо Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»).

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени выделенного ФГОС СПО.

Промежуточная аттестация за первый курс предусматривает 3 экзамена: по ОУД.01 Русский язык, ОУД. 04 Математика - в письменной форме, по ОУД.11 Экономика - в устной форме.

Вариативная часть циклов (1296 часов), дает возможность расширения основных видов деятельности, получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкретно способных выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определены в учебном плане в разделе 4.3. Формирование вариативной части циклов ППСЗ Пояснительной записки. Вариативная часть циклов ООП в объеме

1296 часов, распределена образовательным учреждением самостоятельно с учетом потребностей рынка труда и запросами работодателя следующим образом:

общий гуманитарный и социально-экономический цикл– 40 часов , в том числе 40 часов дисциплину ОГСЭ. 01 Основы философии – 12 часов, ОГСЭ 02 История – 12 часов, ОГСЭ.05 Психология общения- 16 часов;

обще профессиональный цикл – 4 часа, в том числе на дисциплину ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности – 2 часа, ОП. 08 Охрана труда – 2 часа;

на профессиональные модули использовано 1252 часа вариативной части основной образовательной программы:

- ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента – 74 часов:

МДК.01.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов-34 часов,

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов- 40 часов;

- 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- 128 часов:

МДК.02.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- 62 часа,

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента-66 часов;

-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- 224 часа:

МДК.03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента-88 часов,

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента- 114 часов;

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- 216 часов:

МДК.04.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента-90 часов,

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента- 126 часов;

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- 84 часа:

МДК.05.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- 45 часов,

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента- 39 часов;

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала- 74 часа:
МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала- 74 часа;

на введение дополнительного профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер - 510 часов

МДК.07.01 Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд-166 часов,

МДК.07.02 Приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных мучных изделий, в т.ч.праздничного хлеба-164 часа,

Учебная практика 07- 72 часа, производственная практика 07 – 102 часа

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: учебным планом специальности;

календарным учебным графиком;

программой развития универсальных и учебных действий (УУД);

рабочими программами учебных дисциплин (модулей);

программами учебных и производственных практик;

программой ГИА; материалами промежуточной аттестации, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1. Программа развития универсальных учебных действий (далее – УУД) обучающихся ГАПОУ ГГК направлена на реализацию требований ФГОС СОО к личностным и метапредметным результатам освоения основной образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения программы подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования с учетом получаемой профессии.

3.2. Программы дисциплин общеобразовательного цикла

Общие учебные предметы

ООУД.01 Русский язык

ОУД.02 Литература

ОУД.03 Иностранный язык

ОУД.04 Математика

ОУД.05 Астрономия

ОУД.06 История

ОУД.07 Физическая культура

ОУД.08 Основы безопасности жизнедеятельности

Учебные предметы по выбору из обязательных предметных областей

ОУД.09 Родная литература

ОУД.10 Информатика

ОУД.11 Экономика

ОУД.12 Право

ОУД.13 Индивидуальный проект

Дополнительные учебные предметы, по выбору обучающихся, предлагаемые колледжем

ОУД.14 Экология питания

ОУД.14 Эффективное поведение на рынке труда

3.2. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

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

3.3. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла

- ЕН.01 Химия
- ЕН.02 Экологические основы природопользования

3.4. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

- ОП.01 Микробиология, физиология питания санитария и гигиена
- ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОП.03 Техническое оснащение организаций питания
- ОП.04 Организация обслуживания
- ОП.05 Экономика, менеджмент, маркетинг
- ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.08 Охрана труда
- ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
- 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, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- 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 и горячих десертов, напитков 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 контроль текущей деятельности подчиненного персонала

ПМ.07. Выполнение работ по рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер

В соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело раздел программы подготовки специалистов среднего звена учебная и производственная практики является обязательным и входят в профессиональный цикл образовательных программ. Учебная практика, по отдельным профессиональным модулям, может реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика и преддипломная практика реализуются только концентрированно. Порядок проведения практик на каждом курсе отражен в календарных графиках учебного процесса.

Учебная практика проводится в лабораториях колледжа, в учебной кухне ресторана, кондитерском цехе, столовых колледжа и детских оздоровительных лагерей. Производственная практика проводится на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и производственными предприятиями общественного питания, в детских оздоровительных лагерях. Преддипломная практика проводится концентрированно на заключительном этапе обучения на производственных предприятиях общественного питания на основе договоров.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Ресурсное обеспечение ППССЗ специальности формируется на основе требований к условиям реализации программ подготовки специалистов среднего звена, определяемых ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 44828 от 20 декабря 2016 г.).

4.1. Кадровое обеспечение

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в соответствии с требованиями ФГОС.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Обеспеченность основной учебной литературой

В ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж» ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду, формируемому по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Требования ФГОС по обеспеченности учебной литературой реализуются через договор № 3578 с ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» на предоставление доступа к информационным ресурсам. Подключена электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ [www/biblio – online.ru](http://www/biblio-online.ru)».

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Кабинеты:

- социально – экономических дисциплин;
- микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- химии;
- организации обслуживания;
- технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Мастерские:

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

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет актовый зал спортивный зал

В ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж» во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет через читальные залы библиотеки, а также учебные кабинеты, оборудованные компьютерной техникой. Учебная база колледжа представлена учебными кабинетами, лабораториями, которые оснащены оборудованием, в том числе интерактивным, и компьютерной техникой.

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов учебных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом колледжа.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ КОЛЛЕДЖА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО - ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В соответствии с Программой развития колледжа приоритетными задачами являются: создание единого образовательного пространства колледжа, совершенствование подготовки специалистов в соответствии с требованиями ФГОС СПО нового поколения, международных и профессиональных стандартов, создание условий для осуществления подготовки кадров по наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям в соответствии с профессиональными стандартами и передовыми практиками, развитие системы гражданско-патриотического воспитания.

5.1. Организация вне учебной деятельности

В формировании социокультурной среды и во внеучебной деятельности участвуют все подразделения колледжа:

- объединения дополнительного образования;
- библиотека колледжа;
- администрация колледжа и студенческого общежития.

Ежегодно в учебные группы всех курсов назначаются кураторы, деятельность которых нацелена на формирование у обучающихся гражданско-патриотической позиции, духовной культуры, социальной и профессиональной компетенции, воспитания здорового образа жизни, оказание помощи в организации познавательного процесса, содействие самореализации личности обучающегося, повышению интеллектуального и духовного потенциалов. Куратор знакомит первокурсников с законодательством в области образования, Уставом колледжа, Правилами внутреннего распорядка и Правилами проживания в общежитии, работой библиотеки, медицинского кабинета, организацией культурно-массовой и спортивно-оздоровительной деятельности; с историей и традициями колледжа; воспитывает уважение к ценностям, нормам, законам, нравственным принципам, традициям студенческой жизни; контролирует текущую и семестровую успеваемость и внеучебную занятость; участвует в развитии различных форм студенческого самоуправления; помогает в культурном и физическом совершенствовании обучающихся; содействует привлечению к научно-исследовательской работе и различным формам внеучебной деятельности.

На сайте колледжа размещается информация о проводимых мероприятиях, новости воспитательной и внеучебной работы и другая полезная информация как для преподавателей, так и для обучающихся. Также на сайте содержится характеристика специальности, информация об учебной и внеучебной работе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

5.2. Учебно-исследовательская работа обучающихся

В колледже созданы благоприятные условия для реализации научного и личностного роста, формирования творческих и профессиональных качеств обучающихся.

Имеется библиотека с читальным залом, аудитории, оборудованные ПК в которых обучающимся обеспечен доступ в Интернет.

Большое значение в плане личностного и профессионального становления будущих специалистов имеют различные внеаудиторные формы научно-образовательной деятельности:

- кружки технического творчества;
- кружки профессиональной направленности;
- организация самостоятельной работы обучающихся.

В рамках самостоятельной работы в объединениях дополнительного образования обучающиеся приобретают начальные навыки проведения исследований, учатся применять приобретенные теоретические знания в прикладных задачах. Обучающиеся принимают участие в межколледжных, городских, областных и всероссийских олимпиадах, студенческих конференциях различных уровней.

5.3. Воспитательная работа

В колледже ведется планомерная воспитательная работа, основной целью которой является воспитание гражданина России, компетентной, конкурентоспособной личности, умеющей решать современные, социально – значимые задачи на основе добровольческой деятельности. Воспитательная работа в колледже осуществляется на основе разработанной и утвержденной программы воспитательной работы « Я – гражданин России».

Основными направлениями воспитания обучающихся в колледже являются:

- патриотическое воспитание;
- духовно – нравственное воспитание;
- гражданско – правовое воспитание;
- профессионально – трудовое воспитание;
- художественно – эстетическое воспитание;
- экологическое воспитание;
- ЗОЖ и физическое воспитание.

Важное место в воспитательной системе колледжа занимает студенческое самоуправление. Это форма самостоятельной общественной деятельности обучающихся по реализации функций управления молодежного коллектива с основными целями и задачами:

- повышение эффективности и успешности учебы, активизация самостоятельной творческой деятельности.
- воспитание ответственности за дисциплину и труд, за укрепление нравственных позиций личности и коллектива.
- создание обстановки нетерпимости к правонарушениям и другим антиобщественным явлениям.

В органы студенческого самоуправления входят:

- студенческий совет колледжа;
- студенческий совет общежития.

Ключевой фигурой учебно – воспитательного процесса в колледже является: мастер производственного обучения или куратор учебной групп, который осуществляет

деятельность по созданию условий для самореализации и саморазвития личности обучающегося.

Непосредственное руководство, методическое обеспечение и контроль МК мастеров п/о и кураторов осуществляет руководитель воспитательного центра.

5.4. Социально-психологическая поддержка обучающихся

Координация деятельности по социальной поддержке обучающихся осуществляется «Центром социальной помощи семье и детям». Основной целью центра является создание условий для охраны и развития психологического, психического, физического и социального здоровья обучающихся, создание благоприятной социальной ситуации развития возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся на всех этапах личностного становления, совместно с администрацией и педагогическим коллективом колледжа.

Задачами центра являются:

- активизация воспитательно-профилактической работы с учащимися в сфере правового воспитания;
- формирование у подростков ценностного отношения к собственному здоровью и здоровью окружающих;
- изучение социального состава колледжа, отслеживание и своевременное фиксирование изменений, происходящих в нем;
- представление и защита интересов обучающихся во взаимоотношениях с различными государственными и общественными структурами;
- повышение личной ответственности каждого учащегося за состояние дисциплины и порядка в колледже и других общественных местах;
- сохранение контингента обучающихся;
- вовлечение обучающихся колледжа в работу кружков и секций по интересам;
- предупреждение конфликтных ситуаций, порождающих детскую жестокость;
- социально-педагогическая помощь и профилактика опасных зависимостей личности;
- содействие в приобретении студентами психологических знаний, умений и навыков, необходимых для получения профессии, развития карьеры, достижения успеха в жизни;
- организация летней занятости обучающихся;
- координация деятельности педагогического коллектива по повышению успеваемости и социальной адаптации подростков;
- формирование у подростков адекватного представления о здоровом образе жизни;
- социально-бытовая помощь, направленная на содействие в улучшении бытовых условий детей, проживающих в семьях «группы риска»;
- формирование у подростков навыков межличностного общения.

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются: текущий контроль; промежуточная аттестация; государственная итоговая аттестация.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле, рубежной и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль оценивает сформированность элементов компетенций (практического опыта, умений, знаний) по одной определенной теме (разделу) в процессе ее изучения.

Формы текущего контроля знаний:

- устный опрос;
- письменный опрос, в том числе, тестирование;
- диктант;
- контрольная работа;
- защита лабораторной работы и проверка заданий на практических занятиях;
- проверка домашнего задания;
- проверка реферата или творческой работы;
- защита курсовой работы (проекта);
- защита самостоятельных творческих работ и индивидуальных проектов.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности (уровень освоения учебного материала и степень сформированности компетенций) за определенный колледжем период времени. Промежуточная аттестация обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по ТОП-50 включается в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов. В промежуточную аттестацию обучающихся включены зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, курсовая работа. Проведение зачетов, дифференцированных зачетов, курсовых работ осуществляется за счет часов, отведенных на дисциплины, междисциплинарные курсы. Обязательная форма промежуточной аттестации по профессиональным модулям – экзамен квалификационный.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и ПМ разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся преподавателем на первом учебном занятии в начале учебного семестра.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, включающие в себя педагогические контрольно-измерительные и контрольно-оценочные материалы, позволяющие оценить практический опыт, умения, знания и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации колледж разрабатывает и утверждает самостоятельно.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», Приказом Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной

итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Уставом колледжа и программой ГИА.

6.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация выпускника ГАПОУ «Городецкий Губернский колледж» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и демонстрационного экзамена.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а так же выявлению уровню подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями методической комиссии «Технология продукции общественного питания» совместно со специалистами учреждений и организаций, заинтересованных в разработке данных тем, с учетом специфики и мест прохождения практики, рассматриваются на заседании комиссии.

Руководителями выпускных квалификационных работ разрабатываются индивидуальные задания по утвержденным темам для каждого обучающегося. При этом задание разрабатывается с учетом того, что выпускная квалификационная работа должна выявить уровень подготовки выпускников к самостоятельной профессиональной деятельности. Задание выдается обучающимся не позднее, чем за две недели до преддипломной практики.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии. Процедура защиты устанавливается председателем Государственной экзаменационной комиссии и включает следующие этапы:

- 1 этап – оглашение отзыва руководителя ВКР;
- 2 этап – оглашение рецензии;
- 3 этап – выступление обучающегося по теме ВКР в сопровождении презентации (не более 10 минут);
- 4 этап – ответы на вопросы экзаменационной комиссии.

Решение ГЭК принимается на закрытом заседании большинством голосов членов комиссии. При оценивании ВКР учитываются:

- доклад выпускника по основному содержанию ВКР;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Результаты аттестации оцениваются по пятибалльной системе и объявляются в тот же день после оформления протокола заседания ГЭК.

Процедура проведения демонстрационного экзамена

Общая продолжительность выполнения заданий - 12 часов.

Демонстрационный экзамен проводится в несколько этапов:

- проверка и настройка оборудования экспертами (за 1 час до начала демонстрационного экзамена);

- инструктаж по охране труда и технике безопасности обучающихся на площадке проведения демонстрационного экзамена (за 1 день до начала демонстрационного экзамена);
- выполнение обучающимися заданий;
- подведение итогов и оглашение результатов.

Выполнение задания оценивается в соответствии с процедурами оценки чемпионатов WSR по соответствующей компетенции. Комиссия состоит из пяти экспертов, которые используют как объективные, так и субъективные критерии оценки.

Подведение итогов предусматривает: решение экзаменационной комиссии об успешном освоении компетенции, которое принимается на основании критериев оценки. На итоговую оценку результатов демонстрационного экзамена, в том числе влияет соблюдение обучающимся требований охраны труда и техники безопасности; заполнение членами комиссии ведомости оценок; оформление протоколов, обобщение результатов демонстрационного экзамена с указанием балльного рейтинга обучающихся.

6.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является освоение обучающимися всех дисциплин, МДК, профессиональных модулей, предусмотренных учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Расписание проведения ГИА утверждается директором колледжа и доводится до сведения обучающихся за месяц до начала экзаменов.

Государственная итоговая аттестация выпускников осуществляется государственной экзаменационной комиссией, состав которой утверждается приказом директора колледжа.

Демонстрационный экзамен проводится на базе Сертифицированного центра квалификаций. Дополнительные сроки для проведения демонстрационного экзамена не предусматриваются.

Обучающимся, не принявшим участие в демонстрационном экзамене по уважительной причине, предоставляется возможность выполнить практическую часть ВКР в полном объеме в дополнительные сроки.

В соответствии с учебным планом ГАПОУ ГГК по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации составляет 6 недель. Сроки проведения:

выполнение дипломной работы	4 недели	с 18 мая по 14 июня
проведение демонстрационного экзамена, защита дипломной работы	2 недели	с 15 июня по 28 июня