

	МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
	Университетский экономико-технологический колледж

СОГЛАСОВАНО
 Директор ООО «Добрыня»
должность представителя, наименование организации

 А.С. Нетягина
подпись, Ф.И.О, печать

УТВЕРЖДАЮ:
 И.о. ректора ФГБОУ ВО «СГУ»
 И.В. Гайдамашко
 «24» февраля 2022 г.
 Протокол №9 Ученого совета СГУ



СОГЛАСОВАНО
 Директор ООО «Гардения»
должность представителя, наименование организации

 И.В. Негелева
подпись, Ф.И.О, печать

**Программа подготовки специалистов среднего звена
 по специальности среднего профессионального образования
 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация базовой подготовки:
 специалист по поварскому и кондитерскому делу

Очная форма обучения

Сочи, 2022

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования (ППССЗ СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело реализуется Федеральным государственным образовательным учреждением высшего образования «Сочинский государственный университет».

ППССЗ СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является системой учебно-методических документов, сформированной на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по данной специальности с учетом потребностей регионального рынка труда, требований федеральных органов исполнительной власти.

Даная ППССЗ СПО 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 курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

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

Нормативную правовую базу данной ППССЗ СПО составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1565.

- Решение ФУМО о включении Примерной основной образовательной программы в реестр Протокол № 01 от 28.06.2021

- Примерная основная образовательная программа зарегистрирована в государственном реестре №38 Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №П-41 от 28.02.2022

- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013г №464 «Об утверждении Порядка организации и

осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (до 28.02.2023)

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.11.2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (ред. приказ №311 от 05.05.2022)

– Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся («Положением о практической подготовке обучающихся») (изм. от 18 ноября 2020г).

– Приказ Министерства образования и науки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (ред. от 29.06.2017г.).

– Инструктивное письмо Минпросвещения России от 20.07.2020 № 05-772 «По организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования».

– Устав ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет».

– Положение «Об Университетском экономико-технологическом колледже ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет».

1.3.Общая характеристика ППССЗ СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.3.1.1. Миссия: данная ППССЗ СПО призвана обеспечить реализацию требований ФГОС СПО как федеральной социальной нормы в образовательной и научной деятельности УЭТК СГУ с учетом актуальных потребностей экономики региона и рынка труда.

1.3.1.2. Цель: целью разработки данной ППССЗ СПО является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3.1.3. Задачи ППССЗ СПО:

- обеспечение социально-необходимого качества среднего профессионального образования в УЭТК СГУ на уровне не ниже, установленного требованиям соответствующего ФГОС СПО по специальности.

- создание основы для объективной оценки (самооценки) образовательной и научной деятельности УЭТК СГУ в рамках реализуемого ФГОС СПО.

1.3.2. Срок освоения данной ППССЗ СПО базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемой квалификацией:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по образовательной программе	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по образовательной программе базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

1.3.3. Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в академических часах
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	не менее 432
Математический и общий естественнонаучный цикл	не менее 180
Общепрофессиональный цикл	не менее 612
Профессиональный цикл	не менее 1728
Государственная итоговая аттестация	216
Общий объем образовательной программы	
На базе среднего общего образования	4464
На базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС СОО	5940

При реализации образовательной программы возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Нормативный срок освоения образовательной программы СПО при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год).

Общий объем образовательной программы СПО, реализуемой на базе основного общего образования увеличивается на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию (1404ч+72ч – промежуточная аттестация).

Содержание образовательной программы определяется УЭТК самостоятельно в соответствии с ФГОС СПО специальности 09.02.07 Информационные системы и программирование, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 1547 от 09.12.2016г. и с учетом соответствующих примерных основных образовательных программ (далее ПООП).

Структура образовательной программы включает обязательную часть и вариативную часть.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 70% от общего объема времени.

Вариативная часть образовательной программы не менее 30% от общего объема времени, дает возможность расширения основных видов деятельности, углублению подготовки обучающегося. Вариативная часть распределена следующим образом:

- увеличение аудиторных часов по дисциплинам и профессиональным модулям;

- в цикл ОГСЭ включена дисциплина "Русский язык и культура речи" - 72ч;

- в цикл общепрофессиональных дисциплин включена дисциплина «Кулинарные традиции мира» – 86ч

- в профессиональные модули - в ПМ.07 МДК 07.01 Рабочая профессия (повар) -158ч.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин (модулей) образовательной программы УЭТК определяет самостоятельно с учетом ПООП.

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

Общий объем дисциплины "Физическая культура" не менее 160 академических часов.

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 может быть предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности", предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

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

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Практика организуется в форме практической подготовки.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно.

При реализации производственной практики предусматриваются следующие этапы: практика по профилю специальности (в части изучения профессиональных модулей) и преддипломная практика.

Часть профессионального цикла образовательной программы, выделяемого на проведение практик, определяется УЭТК в объеме не менее 25 % от профессионального цикла образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломной работы и государственного экзамена в виде демонстрационного экзамена.

1.4. Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код по Перечню профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 августа 2013 г., регистрационный N 29322), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 декабря 2013 г. N 1348 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 января 2014 г., регистрационный N 31163), от 28 марта 2014 г. N 244 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 15 апреля 2014 г., регистрационный N 31953) и от 27 июня 2014 г. N 695 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 июля 2014 г., регистрационный N 33205)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
16675	Повар

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2.1. Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

2.2. Основные виды деятельности выпускников:

– организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

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

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

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

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

– организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

– выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. Требования к результатам освоения образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции.

3.1. Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2. Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

ВД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 7.1	Организация рабочего места в соответствии с инструкциями.
ПК 7.2	Приготовление, оформление простых блюд, напитков и кулинарных изделий.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4.1. Календарный учебный график и сводные данные по бюджету времени (в неделях);

4.2. Учебный план подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей (аннотации).

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Общеобразовательные учебные дисциплины (общие):

- Русский язык
- Литература
- Иностранный язык
- Математика
- История
- Физическая культура
- ОБЖ
- Астрономия

Общеобразовательные учебные дисциплины (по выбору из обязательных областей):

- Родная литература
- Информатика

- Химия
- Биология

Учебные дополнительные дисциплины:

- Введение в специальность

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл:

- Основы философии
- История
- Иностранный язык в профессиональной деятельности
- Физическая культура
- Психология общения/Психология личного и профессиональное самоопределение
- Русский язык и культура речи

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл:

- Химия
- Экологические основы природопользования

Общепрофессиональные дисциплины:

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
- Кулинарные традиции мира

Профессиональные модули:

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

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

УП.01. Учебная практика

ПП.01 Производственная практика

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

УП.02. Учебная практика

ПП.02 Производственная практика

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

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика

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

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

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

УП.04 Учебная практика

ПП.04 Производственная практика

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

УП.05.01 Учебная практика

ПП.05.01 Производственная практика

ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала

ПП.06 Производственная практика

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

МДК 05.01. Рабочая профессия (повар)

УП.07 Учебная практика

ПП.07 Производственная практика

Производственная практика (преддипломная)

Государственная итоговая аттестация (защита дипломной работы и демонстрационный экзамен в виде государственного экзамена)

4.4. Рабочая программа воспитания, включая календарный план воспитательной работы.

5. Фактическое ресурсное обеспечение образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

Библиотечный фонд 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.

В качестве основной литературы УЭТК использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПООП.

Заключены договоры, для использования электронной информационно-образовательной среды, поэтому проводится замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

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

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

Обучающимся также обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

5.2. Педагогические кадры.

Реализация образовательной программы обеспечена педагогическими работниками образовательной программы, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание), имеющие стаж работы в этой области профессиональной деятельности не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Педагогические работники, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеют опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание).

Преподавательский состав УЭТК ведет постоянную работу над повышением своего профессионального уровня в соответствии с планами повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Повышение квалификации проходит в следующих формах:

- курсы повышения квалификации;
- стажировки.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющие опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, 33 Сервис, оказание услуг населению (общественное питание), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу составляет не менее 25 процентов.

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса в колледже.

УЭТК СГУ в рамках реализации образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Кабинеты:

русского языка, литературы

математики

астрономии

социально-экономических дисциплин

иностранного языка

информационных технологий в профессиональной деятельности

биологии и экологических основ природопользования

безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории:

химии;

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

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал

спортивная площадка

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

актовый зал

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

6. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих (социально-личностных) компетенций выпускников.

Воспитательная и социальная работа в УЭТК организована в соответствии с Концепцией воспитательной работы ФГБОУ ВО СГУ.

Воспитательно-профилактическая работа в УЭТК проводится согласно утвержденному годовому плану, распорядительных документов СГУ и нацелена на выполнение следующих задач:

- ориентация студентов на гуманистические мировоззренческие установки в новых социально-политических и экономических условиях общества, определение своего места и цели жизнедеятельности, формирование самосознания и гуманистически направленных высших потребностей личности;
- формирование менталитета российского гражданина и интеллигента: гражданственности, национального самосознания, патриотизма, уважения к закону, внутренней свободы и чувства собственного достоинства, потребности в благотворительной деятельности, в милосердии;
- воспитание у студентов потребности в саморазвитии, в освоении художественных достижений общечеловеческой и национальной культуры, в формировании чувства меры, вкуса, стиля самореализации, позволяющего творчески участвовать в культурной жизни российского общества;
- приобщение к общечеловеческим нормам морали, национальным традициям, кодексу профессиональной чести и моральным ценностям соответствующих слоев и групп, развитие навыков адекватной самооценки, оценки результатов своей деятельности;
- воспитание потребности к труду как первой жизненной необходимости и важной жизненной ценности, целеустремленности и предприимчивости, конкурентоспособности во всех сферах жизнедеятельности;
- воспитание потребности в здоровом образе жизни, укреплении душевного и физического здоровья;
- дальнейшее развитие социального и жизненного опыта личности;
- повышение уровня компетентности в принятии решений, в последовательном и ответственном осуществлении своих целей;
- развитие умения сотрудничать, работать, отдыхать, общаться с другими людьми.

Основными направлениями воспитательной работы являются:

1. Гражданско- патриотическое воспитание;
2. Профессионально-трудовое воспитание;
3. Культурно-нравственное воспитание;
4. Физическое воспитание (спортивно-оздоровительная работа);
5. Экологическое воспитание;
6. Волонтерское воспитание.

Систематически проводится работа по обсуждению основных положений:

- ✓ [Федерального закона от 23.02.2013 N 15-ФЗ "Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака"](#);

- ✓ Федерального закона от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе";
- ✓ Закона Краснодарского края №1539-КЗ от 19.08.2003г. «О мерах по профилактике безнадзорности и правонарушений в Краснодарском крае»;
- ✓ Закона Краснодарского края №123-КЗ «О государственной молодежной политике в Краснодарском крае»;
- ✓ Постановления Главы администрации Краснодарского края «О правилах пользования водными объектами, охраны жизни на воде и безопасности при нахождении вблизи ЖД полотна»;
- ✓ Правил внутреннего распорядка ФГБОУ ВО СГУ.

Законы, правила, нормативные документы обсуждались в группах на кураторских часах и родительских собраниях, освещались в стенной печати. Проводилась индивидуальная работа со студентами, склонными к нарушениям.

Реализуя программу «Профилактика негативных явлений в молодежной среде», каждым куратором колледжа, особенно кураторами групп 1-х и 2-х курсов провести комплексы мероприятий (лекции, встречи, тренинги, беседы со студентами и родителями на темы антитабачной и антиалкогольной профилактики.

При колледже действуют клуб здорового образа жизни «Здоровая Россия, клуб «Правопорядок», своя волонтерская ячейка «Патриоты», спортивные секции по бадминтону, баскетболу (юноши, девушки), волейболу (юноши, девушки), настольному теннису, шахматам, мини-футболу. На базе колледжа организована «Студенческая мастерская театра и кино».

Особое значение и внимание придается патриотическому и гражданскому воспитанию студентов, что отражено в плане воспитательной работы и представлено в конкретных видах деятельности. Студенты активно участвуют во всех городских и краевых мероприятиях патриотической направленности. Волонтеры ячейки «Патриоты» неоднократно посещают ветеранов, проживающих на территории Большого Сочи.

Волонтерская работа – это добровольная и безвозмездная помощь нуждающимся людям. Успешность волонтерской работы на современном этапе зависит от добровольного участия студенческой молодежи в деятельности по изменению социальной ситуации. Основы добровольческой деятельности и подготовка к использованию волонтеров на практике – неотъемлемая часть профессиональной подготовки. Деятельность созданного на базе УЭТК СГУ волонтерской ячейки «Патриоты» представлена участием в организации и проведении мероприятий различной направленности.

Профессионально-трудовое воспитание студентов выступает как специально организованный и контролируемый процесс приобщения студентов к профессиональному труду в ходе становления их в качестве субъектов этой деятельности, увязанный с экономическим воспитанием и воспитанием профессиональной этики и воспитанием руководителя трудового коллектива.

Значительное внимание уделяется культурно-нравственному воспитанию, как средству гармоничного развития студентов, развития творческих способностей, организации свободного времени молодежи.

Большое значение для становления личности имеет здоровый образ жизни, который формируется во многом в системе физического воспитания. Физическое воспитание направлено на развитие у студентов физических и духовных сил, повышение творческой активности, укрепление выносливости и психологической устойчивости, способствует приобретению знаний о здоровом образе жизни, теории физической культуры и спорта. Последнее означает, что человек становится активным участником спортивно-массовых мероприятий, формирует упорство в борьбе за свое здоровье. Физическое воспитание способствует умственному развитию, вырабатывает готовность принимать решения в сложных ситуациях, приучает к выдержке, умению доводить дело до конца, помогает четкой организации труда и отдыха. Значительна роль физического воспитания молодежи в антиалкогольном, антитабачном, антинаркотическом воспитании.

Кураторами студенческих групп систематически проводится работа по профилактике вредных привычек, студенты не только получают информацию о вреде курения, алкоголизма и наркомании, но и принимают активное участие в обсуждении данной проблемы. Студенты совместно с преподавателями организуют и проводят всевозможные акции и мероприятия по формированию здорового образа жизни.

Экологическое воспитание реализуется через включение специфических составляющих в образовательные программы общеобразовательных и специальных дисциплин, во внеучебной работе через деятельность экологического отряда, клуба туристов, участие в работе по благоустройству территории. Экологическое воспитание представлено участием в огромном количестве экологических акций, проводимых колледжем, городом и краем.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

7.1. Фонды оценочных средств. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей образовательной программы (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» после предварительного положительного заключения

работодателей.

Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разработаны:

- контрольные вопросы;
- типовые задания для практических занятий;
- лабораторные работы;
- контрольные работы;
- зачеты;
- экзамены;
- тесты.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников.

7.2.1. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

7.2.2. Государственная итоговая аттестация включает защиту дипломной работы и проведение демонстрационного экзамена в виде государственного экзамена. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Дипломная работа направлена на систематизацию и закрепление знаний выпускника по специальности, а также определение уровня готовности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности. Дипломный проект предполагает самостоятельную подготовку (написание) выпускником проекта, демонстрирующего уровень знаний выпускника в рамках выбранной темы, а также сформированность его профессиональных умений и навыков.

Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ОП СПО.

Демонстрационный экзамен направлен на определение уровня освоения выпускников материала, предусмотренного ОП, и степени сформированности профессиональных умений и навыков путем проведения независимой экспертной оценки выполнения выпускником практических заданий в условиях реальных или смоделированных производственных процессов.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе

профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных Союзом.

Статус победителя, призера чемпионатов профессионального мастерства, проведенных Агентством (Союзом "Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров "Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)") либо международной организацией "WorldSkills International", в том числе "WorldSkills Europe" и "WorldSkills Asia", и участника национальной сборной России по профессиональному мастерству по стандартам "Ворлдскиллс" выпускника по профилю осваиваемой образовательной программы среднего профессионального образования засчитывается в качестве оценки "отлично" по демонстрационному экзамену в рамках проведения ГИА по данной образовательной программе среднего профессионального образования.

7.2.3 Особенности проведения государственной итоговой аттестации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов проводится ГИА с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

При проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение ГИА для выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов в одной аудитории совместно с выпускниками, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для выпускников при прохождении ГИА;

- присутствие в аудитории, центре проведения экзамена тьютора, ассистента, оказывающих выпускникам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами ГЭК, членами экспертной группы);

- пользование необходимыми выпускникам техническими средствами при прохождении ГИА с учетом их индивидуальных особенностей;

- обеспечение возможности беспрепятственного доступа выпускников в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, при отсутствии лифтов аудитория должна располагаться на первом этаже, наличие специальных кресел и других приспособлений).

Дополнительно при проведении ГИА обеспечивается соблюдение следующих требований в зависимости от категорий выпускников с ограниченными возможностями здоровья, выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов:

а) для слепых:

задания для выполнения, а также инструкция о порядке ГИА, комплект оценочной документации, задания демонстрационного экзамена оформляются рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением для слепых, или зачитываются ассистентом;

письменные задания выполняются на бумаге рельефно-точечным шрифтом по системе Брайля или на компьютере со специализированным программным обеспечением для слепых, или надиктовываются ассистенту;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется комплект письменных принадлежностей и бумага для письма рельефно-точечным шрифтом Брайля, компьютер со специализированным программным обеспечением для слепых;

б) для слабовидящих:

обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

выпускникам для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения государственной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

в) для глухих и слабослышащих, с тяжелыми нарушениями речи:

обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в письменной форме;

г) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (с тяжелыми нарушениями

двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

по их желанию государственный экзамен может проводиться в устной

форме;

д) также для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и выпускников из числа детей-инвалидов и инвалидов создаются иные специальные условия проведения ГИА в соответствии с рекомендациями психолого-медико-педагогической комиссии (далее - ПМПК), справкой, подтверждающей факт установления инвалидности, выданной федеральным государственным учреждением медико-социальной экспертизы (далее - справка)

Выпускники или родители (законные представители) несовершеннолетних выпускников не позднее чем за 3 месяца до начала ГИА подают в образовательную организацию письменное заявление о необходимости создания для них специальных условий при проведении ГИА с приложением копии рекомендаций ПМПК, а дети-инвалиды, инвалиды - оригинала или заверенной копии справки, а также копии рекомендаций ПМПК при наличии.

Лист регистрации обновления (актуализации) ППССЗ

ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, актуализирована на 2024/2025 учебный год протокол № 1 заседания цикловой методической комиссии технологических дисциплин от «30» августа 2024г

В ППССЗ внесены дополнения и (или) изменения.

1. п.1.2 Нормативные документы
дополнено

Приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 №464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования, п.84.

2. п.1.3.3 Структура и объем образовательной программы
изменены

На базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований ФГОС СОО	5940
---	------

3. п.1.3.3 Структура и объем образовательной программы
изменения

Абзац 19 читать в следующей редакции:

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

4. п.3.1. Общие компетенции
изменены

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	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
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,

	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.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Зам. директора УЭТК по УПР _____



О.А. Яралова

30.06.2024