

**Министерство образования и молодежной политики Владимирской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Владимирской области  
«Киржачский машиностроительный колледж»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ,**

по профессии среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация:

Повар. Кондитер.

Нормативный срок обучения:

На базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.4 Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

3. Компетенции выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО

3.1 Документы, регламентирующие содержание и организации образовательного процесса при реализации программы среднего профессионального образования по профессии Повар, кондитер

3.2 График учебного процесса

3.3 Учебный план программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.4 Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

3.5 Программа учебной и производственной практик

4. Фактическое ресурсное обеспечение программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

5. Характеристика среды колледжа, обеспечивающие развитие общих и профессиональных компетенций выпускников

6. Нормативно-методическое обеспечение систем оценки качества освоения обучающимися программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

6.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточной аттестации

6.2 Государственная (итоговая) аттестация выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

## **1. Общие положения**

### **1.1 Основная профессиональная образовательная программа по профессии**

#### **43.01.09 Повар, кондитер**

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер реализуется ГБПОУ ВО «КМК» на базе основного среднего образования ППКРС представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ ВО «ВЭТК» с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

ППКРС регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержания, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качества подготовки обучающихся.

### **1.2 Нормативные документы для разработки ППКРС**

#### **профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 №273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации N 1569 от 09.12.2016 с изменениями от 17.12.2020 г.
- Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства Просвещения РФ от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 07 декабря 2021., регистрационный № 66211);
- Приказ Минпросвещения России от 05 мая 2022 г. № 311 «О внесении изменений в приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 мая 2022.,

регистрационный № 68606);

- Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от 30 апреля 2021 г. № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования»;

- Распоряжение Минпросвещения России от 25 августа 2021 г. № Р-198 «Об утверждении методик преподавания по общеобразовательным (обязательным) дисциплинам («Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», (или «Россия в мире»), «Физическая культура», «Основы безопасности жизнедеятельности») с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования, предусматривающих интенсивную общеобразовательную подготовку обучающихся с включением прикладных модулей, соответствующих профессиональной направленности, в т.ч. с учетом применения технологий дистанционного и электронного обучения;

- Примерные программы по общеобразовательным дисциплинам для профессиональных образовательных организаций, рекомендованные Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего специального;

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Устав ГБПОУ ВО «Киржасчкий машиностроительный колледж»

### **1.3 Общая характеристика ППКРС СПО по профессии**

#### **43.01.09 Повар, кондитер**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Повар ↔ кондитер

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования: 3 года 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по профессии

43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5904 часа.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

Областью профессиональной деятельности выпускников является: организация процесса и приготовление кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания.

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускника является:

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

### **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

Повар, кондитер готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления, приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
- Организация процесса приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Организация процесса приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
- Организация процесса приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
- Организация процесса приготовления, приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

### **3. Компетенции выпускника по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, формируемые в результате освоения данной ППССЗ СПО**

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

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

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

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

#### **1. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:**

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

## **2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

## **3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:**

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

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

#### **4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:**

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

#### **5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:**

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

#### **4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;



- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведение государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся предполагает лекции, практические занятия.

Программа по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает изучение следующих учебных циклов и разделов.

#### **Учебные циклы:**

- общеобразовательный цикл (О)
- общепрофессиональный (ОП)
- профессиональный (П)

#### **Разделы:**

- учебная практика;
- производственная практика(по профилю профессии);
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной и квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклом составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) дает возможность расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжение образования.

Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

Общеобразовательный цикл состоит из общих, дополнительных дисциплин и дисциплин по выбору.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит междисциплинарный курс.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводится учебная практика и производственная практика (по профилю профессии).

Обязательная часть общепрофессионального цикла ППКРС СПО базовой подготовки

предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин:

- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
- основы товароведения продовольственных товаров;
- техническое оснащение и организация рабочего места;
- экономические и правовые основы профессиональной деятельности;
- основы калькуляции и учета;
- охрана труда;
- иностранный язык в профессиональной деятельности;
- безопасность жизнедеятельности
- физическая культура.

Обязательная часть профессионального цикла ППКРС СПО предусматривает изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности.

Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по профессии

#### 43.01.09 Повар, кондитер

<b>Индекс дисциплин, профессионального модуля, практики по ФГОС</b>	<b>Наименования циклов, дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарных курсов</b>
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП. 01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены
ОП. 02	Основы товароведения продовольственных товаров
ОП. 03	Техническое оснащение и организация рабочего места
ОП. 04.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
ОП. 05.	Основы калькуляции и учета
ОП. 06.	Охрана труда
ОП. 07.	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОП. 08.	Безопасность жизнедеятельности
ОП. 09	Физическая культура
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
МДК 01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП ПМ 01	Учебная практика
ПП ПМ 01	Производственная практика
<b>ПМ 02</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.</b>
МДК 02.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
УП ПМ 02	Учебная практика
ПП ПМ 02	Производственная практика
<b>ПМ 03</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.</b>
МДК 03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
МДК 03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд кулинарных изделий, закусок
УП ПМ 03	Учебная практика
ПП ПМ 03	Производственная практика
<b>ПМ 04</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
МДК 04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
МДК 04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.
УП ПМ 04	Учебная практика
ПП ПМ 04	Производственная практика
<b>ПМ 05</b>	<b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
МДК 05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
МДК 05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
УП ПМ 05	Учебная практика
ПП ПМ 05	Производственная практика

Согласно ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика (по профилю профессии) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено. Производственная практика реализуется концентрированно. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки профессиональной деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер предусматривается прохождение учебной практики на базе колледжа с использованием кадрового и методического потенциала предметно-цикловой комиссии преподавателей и мастеров производственного обучения.

Учебная практика предусмотрена графиком учебного процесса в течение 24 недель в рамках профессиональных модулей

Целями учебной практики является:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработки организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоения приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

**Задачи учебной практики:**

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится на основании выполненных работ.

**Цель производственной практики:** получение практического опыта при освоении профессиональных компетенций в рамках изучения профессиональных модулей.

**Основными задачами производственной практики являются:**

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики. Базами производственной практики являются предприятия общественного питания города Киржача и Киржачского района.

Обучающиеся проходят практику по направлению колледжа на основе договоров с предприятиями и организациями.

В процессе прохождения практики обучающиеся находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатных работников, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление обучающегося на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение ППКРС СПО**

### **по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

ППКРС обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулем. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на его выполнения.

#### **5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация программы подготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее или среднее специальное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет 100%.

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сфере, и проходят стажировку в профессиональных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Реализация ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программой. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние

5 лет.

Образовательное учреждение представляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет и изданиями Национальной электронной библиотеки.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

#### **Кабинеты:**

- социально-экономических дисциплин;
- основ микробиологии, физиологии, санитарии и гигиены;
- товароведения продовольственных товаров, основ калькуляции;
- технологии кулинарного и кондитерского производства;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского;
- основ безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- иностранного языка;

#### **Лаборатории:**

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

#### **Спортивный комплекс:**

- спортивный зал;
- открытая площадка широко профиля;
- тир и зал настольного тенниса;
- тренажерный зал.

#### **Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

## **6. Характеристика среды колледжа, обеспечивающие развитие общих и профессиональных компетенций выпускников**

В колледже сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развития студенческого самоуправления. Участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основными формами социальной поддержки незащищенных обучающихся, реализующимися в ГБПОУ ВО «КМК», являются:

1. Стипендиальное обеспечение обучающихся осуществляется через выплаты академических, социальных стипендий.

Академическая стипендия выплачивается при условии прохождения промежуточной аттестации на «отлично» и «хорошо» в установленные сроки графика учебного процесса.

Право на получения государственной стипендии имеет обучающийся, представивший в образовательное учреждение выдаваемую органом социальной защиты населения по месту жительства справку для получения государственной социальной помощи.

2. Материальная поддержка обучающегося. Нуждающимся обучающимся очной формы обучения оказывается материальная помощь.

3. Обучающиеся пользуются 50% льготой на проезд в электричках в течении всего календарного года при предъявлении студенческого билет в кассе железнодорожного вокзала.

Нормативно-правовая база организации воспитательного процесса:

- Устав ГБРОУ ВО «КМК»;

- Правила внутреннего распорядка.

Колледж взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с Администрацией города и района, Домом культуры, спортивными организациями, МО ДОСААФ России Киржачского района Владимирской области, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и разовых договоренностей.

В воспитательных мероприятиях колледжа принимают систематическое участие родители и родственники обучающегося, представители местных органов управления, работодателя.

В рамках студенческого самоуправления создан студенческий совет. Органом студенческого самоуправления также является староста.

По инициативе студенческих органов самоуправления создано и активно работает движение волонтеров.

## **7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоение обучающимися по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

В соответствии ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную государственную (итоговую) аттестацию обучающегося.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня овладения компетенций.

### **Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускника определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2».

В зачетных книжках -5(отлично), 4 (хорошо), 3(удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течении первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов, экзаменов квалификационных, зачетов и дифференцированных зачетов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов- 10 без учета учебных и производственной практики.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений по этапным требованиям по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (текущая и промежуточная аттестация) колледж создает и утверждает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции.



Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ; зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; а так же иные формы контроля ,позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

С целью проверки сформированности компетенции готовности к выполнению определенного вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

Распределение форм промежуточной аттестации, по курсам и семестрам выглядит следующим образом:

ГБПОУ ВО «КМК» создает условия для максимального приближение программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели, читающие смежные дисциплины и работодатели.

### **Государственная (итоговая) аттестация выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Государственная (итоговая) аттестация выпускник образовательного учреждения среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представления документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена, тематика которого соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены ГБПОУ ВО «КМК» на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.