

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

Согласовано
(работодатель)

Я. И. Шквор

Ю. И. Горьков

27» августа 20*11* г.
М.П. «ШАРМ»
ОБЛАСТНОЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
Орловский технологический техникум
Орловская область, Орловский район, с/пос. Шарм
ИНН 5752002860
Орел

Утверждаю
Директор БПОУ ОО
«Орловский технологический
техникум»

Ю. И. Горьков

«30» августа 20*11* г.
М.П.
ОБЛАСТНОЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
Орловский технологический техникум
Орловская область, Орловский район, с/пос. Шарм
ИНН 5752002860
Орел

**Основная профессиональная образовательная программа среднего
профессионального образования -
программа подготовки специалистов среднего звена (базовая
подготовка) по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ

Срок обучения:
3 года 10 месяцев

Квалификация специалист по поварскому
и кондитерскому делу
Форма обучения: очная
на базе основного общего образования

РАССМОТРЕНО
на заседании Педагогического
совета учреждения
30 августа 2021 г.
Протокол № 1

Орел, 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

- 1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ)
- 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ
- 1.3. Общая характеристика ППССЗ
- 1.4. Требования к абитуриенту

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника
- 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

3. Требования к результатам освоения образовательной программы

- 3.1. Перечень общих компетенций
- 3.2. Перечень профессиональных компетенций

4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса

- 4.1. График учебного процесса
- 4.2. Учебный план
- 4.3. Перечень рабочих программы дисциплин, программ профессиональных модулей и программ производственной практики
- 4.4. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы
- 4.5. Условия реализации образовательной программы
 - 4.5.1. Требования к кадровому составу реализующему ППССЗ
 - 4.5.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса в учебном заведении и на базах практики

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

6. Приложения

Приложение 1 Учебный план БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Приложение 2 Календарный учебный график БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Приложение 4 Рабочая программа воспитания

1 Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, реализуемая БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований регионального рынка труда, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. № 1565.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляют:

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

Приказ Минобрнауки России «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14.06.2013 г. № 464;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г. № 1565, (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 г. № 44828);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. №968»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2014 года №31 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года N 464»

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464» Приказ Минобрнауки России и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г № 291 «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

Приказ Минобрнауки России и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16.08.2013 г. № 968;

Устав БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»;

Закон Орловской области от 6 сентября 2013 года №1525-ОЗ « Об образовании в Орловской области» (Орловская правда, №133,10 сентября 2013 года);

Правила приема в бюджетное профессиональное образовательное учреждение Орловской области «Орловский технологический техникум» на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на 2018 год (утверждено приказом №53 от 28.02.2018);

Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Орловский технологический техникум» (утверждено приказом № 418 от 28.09.2017);

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ №291 от 18 апреля 2013г.);

Положение об экзамене (квалификационном) по итогам освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) программы среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС СПО (утверждено приказом №43 от 28.02.2019);

Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по специальностям среднего профессионального образования (утверждено приказом №43 от 29.02.2019);

Положение по планированию и организации самостоятельной работы студентов бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Орловский технологический техникум» (утверждено приказом №43 от 28.02.2019)

Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в бюджетном профессиональном образовательном учреждении Орловской области «Орловский технологический техникум» (утверждено приказом №303 от 03.12.2018);

Другие локальные акты бюджетного профессионального образовательного учреждения Орловской области «Орловский технологический техникум».

Профессиональный стандарт:

Таблица 1

Код	Наименование
33.011	Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))
33.010	Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))

ППССЗ имеет отраслевую направленность в области поварского и кондитерского дела. При разработке ППССЗ учтены требования международных стандартов к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkillsRussia (далее - WSR).

Образовательная программа содержит циклы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл; государственная итоговая аттестация.

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

Рекомендации по формированию вариативной части образовательной программы составлены с учетом требований профессиональных стандартов и требований международных стандартов WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Особенностью образовательной программы является то, что в структуру государственной итоговой аттестации, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект), демонстрационный экзамен по усмотрению образовательной организации включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Оценочные материалы разрабатываются в соответствии со спецификациями результатов обучения, требованиями профессиональных стандартов, требованиями международных стандартов.

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

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

1.3.1. Срок освоения ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Сроки получения СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 2.

Таблица 2

На базе	Наименование квалификации по образованию	Сроки
основное общее образование	Специалист по поварскому и кондитерскому делу	3 года 10 месяцев

Срок освоения программы в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение	40 нед
(при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	
промежуточная аттестация	1 нед.
каникулы	11 нед.

1.3.2 Структура программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе структуры, заданной ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При подготовке специалиста по поварскому и кондитерскому делу на базе основного общего образования реализуется ФГОС среднего (полного) общего образования естественнонаучного профиля (общеобразовательный цикл). В первый год обучения студенты получают общеобразовательную подготовку указанного профиля, которая позволяет приступить к освоению программы подготовки специалистов среднего звена по специальности.

Умения и знания, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов ППССЗ, как «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла Образовательная программа содержит циклы: общий гуманитарный и социально-экономический цикл; математический и общий естественнонаучный цикл; общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл; государственная итоговая аттестация.

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с ФГОС СОО, Рекомендациями по организации получения СОО в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259), Разъяснениями по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин (письмо ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925). Срок освоения составляет 52 недели в объеме 1404 часов обязательной нагрузки, на промежуточную аттестацию предусмотрено 72 часа.

Объем образовательной программы по данному циклу составляет 1476 часов, реализуется на первом курсе.

Профиль получения СОО - *социально-экономический* (по УГПС 43.00.00 в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки РФ).

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределено на учебные дисциплины общеобразовательного цикла:

- общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях (1166 ч.), в соответствии с Рекомендациями Минобрнауки РФ;

- дополнительные дисциплины: «Основы проектной деятельности», «Человек и общество».

Профильными дисциплинами для данной специальности СПО являются: «Математика», «Информатика», «Экономика». В период изучения общеобразовательного цикла ООП предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального учебного проекта в рамках дисциплин (с интеграцией в специальность). Предусмотрено отведение 12 часов консультаций по дисциплинам, к которым отнесен проект.

В связи с отсутствием учебно-методического обеспечения и специалистов по интегрированному курсу «Естествознание» - курс разбит на три учебные дисциплины: «Физика» - 48 ч., «Химия» - 30 ч., «Биология» - 30 ч.

Общеобразовательная учебная дисциплина «Астрономия» изучается на базовом уровне в объеме 36 часов (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.06.2017 г. № 506).

Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: «Русский язык» (письменно), «Математика» (письменно), «Экономика» (устно).

Распределение обязательной и вариативной части программы

ППССЗ распределяет обязательную часть - не более 70% (*по специальности*) (80%) (*по профессии*) объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы в соответствии с ФГОС.

Не менее 20% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой образовательной организацией при разработке рабочей программы, направленной освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Вариативная часть составляет 1296 часов:

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части (1296 ч.), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями работодателей и особыми условиями реализации ППССЗ, следующим образом:

- в цикл ОГСЭ добавлены дисциплины: ОГСЭВ.06 «Арт-дизайн в пищевом производстве» -36 ч.;

- цикл ОГСЭ предусматривает включение адаптивной дисциплины ОГСЭВ.06 «Психология здоровья» - 36 ч., обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;

в цикл ОП - добавлены дисциплины: ОПДВ.10 «Бухгалтерский учет» - 36 ч., ОПДВ.11 «Физиология питания» - 32 ч., ОПДВ.12 «Метрология и стандартизация» - 36 ч.
Между предусмотренными профессиональными модулями распределено 1082 часов.

1.3.3.Трудоёмкость программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Таблица 3

Нормативный срок 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 среднего профессионального образования	52 недели
Теоретическое обучение	40 недель
Промежуточная аттестация	1 неделя
Каникулярное время	11 недель
Нормативный срок освоения ОП	147 недель
Обучение по учебным циклам	71 неделя
Учебная и производственная практика	37 недель
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	5 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулярное время	24 недели
Итого	199 недель
Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования	36 часов
Общий объем каникулярного времени в учебном году	8-11 недель
Объем каникулярного времени в зимний период	2 недели
Объем консультаций для обучающихся очной формы обучения из расчета 4 часа на одного обучающегося в год	100 часов (при численности студентов в группе 25)
Максимальное количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации в учебном году	8
Максимальное количество зачетов в процессе промежуточной аттестации в учебном году	10

1.4.Требования к абитуриенту

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих среднее общее образование или основное общее образование, о чем свидетельствует предъявляемый аттестат о среднем общем/основном общем образовании.

В спорных случаях при равных прочих условиях приоритет отдается тем абитуриента, у которых в аттестате выставлен более высокий балл по русскому языку, литературе, иностранному языку, а также по предметам естественно-научной предметной области: химии, биологии.

1.4.1. Востребованность выпускников

Выпускники по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

1.4.2. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, может продолжить обучение:

- по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания или 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и получить квалификацию для выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, указанных в приложении № 1 к ФГОС СПО;
- по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;
- по программам высшего образования подготовки магистров по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.04.02 Менеджмент; 38.04.06 Торговое дело; 38.04.07 Товароведение; 43.04.01 Сервис; 43.04.03 Гостиничное дело;
- по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

- 33 сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

- процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер»: производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания.

Возможные наименования должностей выпускников по данной специальности в соответствии с профессиональными стандартами: бригадир поваров, кондитеров, старший повар/кондитер, су-шеф.

Возможные места работы: кухни гостиниц, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

Возможные режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по данной специальности являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

- быть честным, ответственным; уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания; иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью

пальцев рук;
 быть физически выносливым; иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение; иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
 иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
 иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
 уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
 обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;
 использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.
 Возможны соответствующие профили в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, требованиям рынка труда:
 в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни;
 в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента;
 в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов и др.);
 в области приготовления горячих напитков (барриста);
 в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий;
 в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС)

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации/сочетания квалификаций
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям	16675 Повар, 12901 Кондитер, 16472 Пекарь
служащих	служащих	

3. Требования к результатам освоения образовательной программы

3.1. Перечень общих компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен обладать общими компетенциями:

Таблица 5

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения ¹
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Дескрипторы: распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; определение потребности в информации и источников её получения; осуществление эффективного поиска; разработка детального плана действий; оценка рисков на каждом шаге; оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана

		Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
--	--	--

¹Приведенные знания и умения имеют рекомендательный характер и могут быть скорректированы в зависимости от профессии (специальности)

		<p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структура плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Дескрипторы: планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов; структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>
		<p>Умения: определять задачи поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Дескрипторы: использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности); применение современной научной профессиональной терминологии; определение траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>
		<p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Дескрипторы: участие в деловом общении для эффективного решения профессиональных задач; планирование профессиональной деятельности</p> <p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> <p>Знания: психология коллектива; психология личности; основы проектной деятельности</p>

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Дескрипторы: грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Умения: излагать свои мысли на государственном языке; оформлять документы</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	<p>Дескрипторы: понимать значимость своей профессии (специальности); демонстрировать поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p> <p>Умения: описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Дескрипторы: соблюдать правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p> <p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности).</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для	<p>Дескрипторы: сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности</p>
	сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения.</p>

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Дескрипторы: применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
		Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Дескрипторы: применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке; ведение общения на профессиональные темы
		Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Дескрипторы: определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; составление бизнес плана; презентация бизнес-идеи; определение источников финансирования; применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела
		Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования
		Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

3.2 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
-----	--

ВД1	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.
ВД2	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.
ВДЗ	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:
ПК3.1.	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.
ВД4	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.
ВД5	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:
ПК5.1.	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.
ВД6	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.

4. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Содержание и организация образовательного процесса при реализации, данной ППССЗ регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1.График учебного процесса

В графике учебного процесса указывается последовательность реализации ППССЗ по курсам, включая теоретическое обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам, промежуточную аттестацию, практики, государственную итоговую аттестацию, каникулы. (Приложение).

4.2.Учебный план по специальности.

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

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

В соответствии с этими документами составляется расписание занятий для учебных групп и рассчитывается учебная нагрузка преподавателей. Для определения индивидуальной траектории обучения может быть сформирован индивидуальный рабочий учебный план обучающегося.

Ежегодно рабочие учебные планы утверждаются директором техникума, изменения в вариативной части согласовываются с работодателем (заказчиком кадров). По всем дисциплинам (модулям) циклов и видов учебной деятельности рабочего учебного плана прописаны формируемые ими на базе знаний, умений и практического опыта компетенции, разработаны средства их оценки (оценочные средства).

Учебный план подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по очной форме обучения представлен в Приложении.

4.3. Перечень рабочих программы дисциплин, программ профессиональных модулей и программ производственной практики

В рабочих учебных программах всех учебных дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Рабочие программы разработаны в соответствии с Положением о разработке рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, рассмотрены на заседаниях методической комиссии преподавателей общеобразовательных дисциплин и заседаниях методической комиссией преподавателей общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, утверждены начальником учебно-методического отдела.

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной (по профилю) практики:

Таблица 6

Индекс	Наименование
О.00	Общеобразовательный цикл
ОУДБ.01	Русский язык
ОУДБ.02	Литература
ОУДБ.03	Иностранный язык
ОУДБ.04	Математика: алгебра, начала математического анализа и геометрия
ОУДБ.05	История
ОУДБ.06	Физическая культура
ОУДБ.07	ОБЖ
ОУДП.08	Информатика
ОУДП.09	Обществознание
ОУДП.10	Экономика
ОУДП.11	Право
ОУДП.12	Естествознание
ОУДП.12.01	Физика
ОУДП.12.02	Химия
ОУДП.12.03	Биология
ОУДП.14	Экология
ОУДП.15	Индивидуальный учебный проект
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения
ОГСЭВ.06	Арт-дизайн в пищевом производстве / Психология здоровья (адаптационная дисциплина)
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Экологические основы природопользования
ЕН.02	Химия
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОПД.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОПД.03	Техническое оснащение организаций питания
ОПД.04	Организация обслуживания
ОПД.05	Безопасность жизнедеятельности

ОПД.06	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОПД.07	Правовые основы профессиональной деятельности
ОПД.08	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОПД.09	Охрана труда
ОПДВ.10	Бухгалтерский учет
ОПДВ.П	Физиология питания
ОПДВ.12	Метрология и стандартизация
ПМ.00	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	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПМ.07	Освоение профессии 16675 «Повар»
УП.07.01	Учебная практика
ПП.07.01	Производственная практика
	Освоение профессии 12901 «Кондитер»
УП.07.02	Учебная практика
ПП.07.02	Производственная практика
ПДП	Преддипломная практика
ГИА	Государственная итоговая аттестация

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело практика является обязательным разделом ППССЗ и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов.

Практика закрепляет знания и умения, приобретенные студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию профессиональных компетенций студентов.

Программы учебных и производственных практик рассмотрены и одобрены методической комиссией преподавателей общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, утверждены заместителем директора по УПР, согласованы с работодателями.

Практика в техникуме рассматривается как органическая часть образовательного процесса и как непосредственное приобщение обучающихся к опыту профессиональной деятельности, как процесс овладения способами профессиональной деятельности, в которой создаются условия для самопознания, самоопределения, и самооценки студента. Основные задачи, содержание и

формы отчетности определяются программой профессионального модуля ОП СПО в соответствии с ФГОС СПО, программами по каждому виду практики.

Видами практики обучающихся, осваивающих ОП СПО, являются:

- учебная практика, производственная практика;
- преддипломная практика.

Производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих, профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Учебные и производственные практики являются важным средством реализации связи учебного процесса с будущей профессиональной деятельностью. Они проводятся в соответствии с графиком учебного процесса, рабочими учебными планами и рабочими программами практик, разрабатываемыми на соответствующих предметных(цикловых) комиссиях.

Учебно-методическое обеспечение практики включает в себя программы, дневники практикантов, в том числе представленные на электронных носителях. Практики обеспечены заданиями, методическими рекомендациями по проведению различных видов деятельности. Представлены материалы по контролю ведения учебной и отчетной документации обучающихся и руководителей практики.

В техникуме созданы необходимые условия для проведения практики:

- нормативно-правовые;
- методические;
- организационные;
- информационные;
- кадровые;
- экспертные.

Все практики проводятся в рамках освоения студентами определено профессионального модуля на основе ФГОС СПО специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», оцениваются в соответствии с требованиями к результатам их освоения: компетенциям (общим и профессиональным), приобретаемому практическому опыту, умениям. На итоговых конференциях студенты демонстрируют умение публично презентовать собственные образовательные достижения, использовать электронные презентации при защите практики, навыки публичного выступления с комментированием слайдов, рефлексии результатов собственной деятельности, презентации продуктов собственного профессионального опыта: видео-фотоматериалов, экскурсий, проектов, аналитических отчетов и .т.д Экспертизу результативности и качества практической подготовки студентов осуществляют, прежде всего, ответственные лица организации -базы практики и преподаватели колледжа- руководители практики (фиксируется в аттестационном листе по практике).

В техникуме сложился устойчивый тип взаимодействия и сотрудничества с базами практик - социальными партнерами и потенциальными работодателями. Таблица 7.

Таблица 7

Наименование организации, учреждения	Предмет договора
Супермаркет Линия -1	Взаимное сотрудничество при подготовке и трудоустройстве выпускников профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело»

Мега-ГРИНН, ресторан Салют	Взаимное сотрудничество при подготовке и трудоустройстве выпускников профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело»
Супермаркет Линия -2	Взаимное сотрудничество при подготовке и трудоустройстве выпускников профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело»
Стройиндустрия	Взаимное сотрудничество при подготовке и трудоустройстве выпускников профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело»
Каховка	Взаимное сотрудничество при подготовке и трудоустройстве выпускников профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело»
Столовая АО «Орелстрой»	Взаимное сотрудничество при подготовке и трудоустройстве выпускников профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело»
Ресторан «Вишневый сад»	Взаимное сотрудничество при подготовке и трудоустройстве выпускников профессии «Повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело»

Высокий кадровый потенциал, профильность организаций, хорошее материально-техническое обеспечение, научно-методическая оснащённость - основные критерии выбора баз для практики обучающихся.

Для достижения достаточного уровня профессиональной подготовки студентов в колледже применяются современные образовательные технологии, направленные на достижение планируемого результата, выраженного в сформированности общих и профессиональных компетенций студентов.

Так, например, технология проблемного обучения реализуется преподавателями техникума, прежде всего, при организации практических, семинарских занятий и самостоятельной работы студентов. Ее применение позволяет развитие умения студентов решать профессиональные проблемы: вычленять их и проектировать пути их решения в условиях приближенных к профессиональной деятельности.

4.4. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы

Контроль и оценка результатов освоения ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело осуществляется в соответствии с ФГОС СПО с

- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся;

- Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»;

- Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум».

Контрольно-измерительные материалы по программе должны обеспечивать оценку достижения всех требований к результатам освоения образовательной программы, указанных разработчиком в примерной программе, а при формировании КИМ по рабочей программе, и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть.

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Освоение профессиональной образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной

практики, профессионального модуля должно сопровождаться промежуточной аттестацией обучающихся.

Целью промежуточной аттестации является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

Текущий контроль освоения обучающимися программного материала учебных дисциплин и междисциплинарных курсов может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний, умений обучающихся проводится в начале освоения программы дисциплины, междисциплинарного курса с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения. Форма проведения входного контроля определяется образовательной организацией исходя из ее возможностей и целесообразности.

Формами входного контроля уровня знаний могут быть:

- тестирование (письменное, компьютерное),
- опрос (письменный, устный).

Формами входного контроля практических умений могут быть:

- решение практических задач;
- выполнение тестовых заданий на рабочем месте.

Для входного контроля разрабатываются комплекты оценочных средств. Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов, а также стимулирования учебной работы обучающихся, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий.

Формами оперативного контроля могут быть:

- контрольная работа;
- тестирование (письменное, компьютерное, на рабочем месте и т.д.);
- опрос (устный, письменный),
- выполнение и защита заданий для лабораторных и практических занятий;
- выполнение отдельных этапов индивидуального учебного проекта;
- выполнение отдельных разделов и защита курсового проекта (работы);
- выполнение заданий по учебной и производственной практике;
- выполнение заданий для самостоятельной работы: подготовка рефератов, докладов, сообщений, эссе, презентаций, участие в конференциях, конкурсах и т.д.

Формы оперативного контроля выбираются преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, междисциплинарного курса, вида практики.

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению каждой зачетной единицы учебной дисциплины или междисциплинарного курса и проводится с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала. Контрольные точки определяются преподавателем.

Данные текущего контроля используются администрацией и педагогическими работниками ОО в целях:

- мониторинга освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы;
- обеспечения ритмичной учебной деятельности обучающихся;
- привития обучающимся умения четко организовывать свой труд;
- своевременного выявления проблем и оказания содействия обучающимся в освоении учебного материала;

- организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися,
- для совершенствования методик организации учебной деятельности обучающихся.

В ходе текущего контроля оценка знаний, умений, общих и профессиональных компетенций при освоении дисциплин, МДК, комплексная оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения дисциплин общеобразовательного учебного цикла (для обучающихся на базе основного общего образования) осуществляется на основе пяти балльной системы или с использованием рейтинговой системы оценки с переводом баллов в традиционную пятибалльную систему.

Разработку и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки обучающихся, обеспечивают преподаватели, мастера производственного обучения, осуществляющие обучение по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

Промежуточная аттестация направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, среднего общего образования (для обучающихся на базе основного общего образования), требованиям профессиональных стандартов, требований к подготовке специалистов в области ресторанного бизнеса международного движения WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»;

- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения вида профессиональной деятельности (основного вида деятельности);

- совершенствование методики аттестационно-педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;

- использование методики и критериев оценивания сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в международном движении WSR по соответствующим компетенциям, подготовка обучающихся к государственной итоговой аттестации по этой методике;

- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;

- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствование образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в следующих направлениях:

- оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных учебных дисциплин; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся (для образовательных программ на базе ООО);

- оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов (далее МДК); предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;

- оценка сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся; предметом оценивания являются знания, умения, практический опыт.

В процессе реализации ППСЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматриваются следующие формы промежуточной аттестации: экзамен, зачет, (дифференцированный с оценкой) по отдельной учебной дисциплине, модулю, практикам, квалификационный экзамен.

На промежуточную аттестацию в форме экзаменов отводится 2 недели в году, в последний год обучения - 1 неделя.

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 соответствующей учебной дисциплины. Аттестация по профессиональному модулю проводится в форме экзамена квалификационного, в ходе которого проверяется сформированность компетенций и готовность к выполнению видов

профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» федерального образовательного стандарта по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид деятельности освоен / не освоен».

Проведение квалификационных экзаменов и защиты курсовой работы реализуется в пределах времени, отведенного на изучение модуля, дисциплины. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практической.

Проведение квалификационных экзаменов и защиты курсовой работы реализуется в пределах времени, отведенного на изучение модуля, дисциплины.

Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практической.

ФГОС СПО по специальности предусмотрена промежуточная аттестация в количестве 5-и недель, которая распределена в учебном плане следующим образом - 1 неделя на первом курсе, 2 недели на втором курсе, 2 недели на третьем курсе. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а зачётов и дифференцированных зачётов 10.

По окончании освоения программы подготовки специалистов среднего звена проводится Государственная (итоговая) аттестация.

Форма Государственной итоговой аттестации - выпускная квалификационная работа (дипломная работа (дипломный проект), а так же на усмотрение образовательной организации в форме демонстрационного экзамена.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких модулей. Выпускная квалификационная работа должна предусматривать сложность работы по специальности, предусмотренной Федеральным государственным образовательным стандартом.

Порядок подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации определяется Положением о ГИА, утвержденным приказом директора. Необходимым условием допуска к Государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

4.5. Условия реализации образовательной программы

4.5.1. Требования к кадровому составу реализующему ППССЗ

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартах (при наличии).

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4.5.2. Требования к материально-техническому оснащению образовательного процесса в учебном заведении и базах практики

Техникум для реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, научно-исследовательской работы

обучающихся и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации образовательного процесса в техникуме оборудованы кабинеты, лаборатории, мастерские, тренажеры, тренажерные комплексы и др., обеспечивающие проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

Кабинеты: социально-экономических дисциплин; микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; иностранного языка; информационных технологий в профессиональной деятельности; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; экологических основ природопользования; организации хранения и контроля запасов и сырья

Лаборатории: химии; организации обслуживания; технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Таблица 8

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2.	иностранного языка;
3.	социально-экономических дисциплин;
4.	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
5.	информационных технологий в профессиональной деятельности;
6.	экологических основ природопользования
	Лаборатории:
1.	микробиологии, санитарии и гигиены;
2.	химии
3.	метрологии и стандартизации
4.	Учебный кондитерский цех
5.	Учебный кулинарный цех
	Залы:
1.	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2.	актовый зал;
	Спортивный комплекс:
1.	спортивный зал
2.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы

Мастерские: приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, учебный кондитерский цех.

Спортивный зал

Материально - технологическое оснащение рабочих мест в БПОУ ОО «Орловский технологический техникум». Основное и вспомогательное технологическое оборудование для учебной кухни

Таблица 9

№п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	2

Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
4	Микроволновая печь	5
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 комфорки на обучающегося	2
7	Фритюрница	3
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
12	Электромармиты	2
13	Кофемашинa с капучинатором	1
16	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	2
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	2
Механическое оборудование:		
26	Планетарный миксер	5
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	5
29	Мясорубка	2
30	Слайсер	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	2
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:		
42	Сифон	1
45	Набор инструментов для карвинга	4
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
50	Стеллаж передвижной	5
51	Моечная ванна двухсекционная	1

Основное и вспомогательное технологическое оборудование для учебного кондитерского цеха

№п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	2
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
4	Микроволновая печь	3
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные	3
8	Фритюрница	3
Холодильное оборудование:		
10	Шкаф холодильный	2
11	Шкаф морозильный	1
Механическое оборудование:		
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
18	Миксер (погружной)	2
19	Мясорубка	2
20	Куттер	1
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:		
25	Сифон	3
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
30	Овоскоп	1
Оборудование для мойки посуды:		
33	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
37	Моечная ванна (двухсекционная)	1
38	Стеллаж передвижной	5

Материально - технологическое оснащение рабочих мест на базах практики. Основное и вспомогательное технологическое оборудование для учебной кухни.

Таблица 10

№п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	5
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	5
5	Расстоечный шкаф	1

6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 комфорки на обучающегося	2
7	Фритюрница	3
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
12	Электромармиты	2
13	Кофемашина с капучинатором	1
16	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	2
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Льдогенератор	1
21	Гранитор	1
22	Охлаждаемый прилавок-витрина	2
Механическое оборудование:		
25	Тестораскаточная машина	3
26	Планетарный миксер	5
27	Диспансер для подогрева тарелок	3
28	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	5
29	Мясорубка	2
30	Слайсер	1
32	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
33	Процессор кухонный	1
34	Овощерезка	1
35	Миксер для коктейлей	1
36	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	2
37	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
Оборудование, приспособления для оформления сладких блюд, десертов, отпуска готовой продукции:		
41	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
42	Сифон	1
45	Набор инструментов для карвинга	4
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
46	Овоскоп	1
Оборудование для мойки посуды:		
48	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
50	Стеллаж передвижной	5
51	Моечная ванна двухсекционная	1

Основное и вспомогательное технологическое оборудование для учебного кондитерского цеха.

№п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	5
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	3
6	Расстоечный шкаф	1
7	Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочные	3
8	Фритюрница	3
Холодильное оборудование:		
10	Шкаф холодильный	2
11	Шкаф морозильный	1
Механическое оборудование:		
15	Тестораскаточная машина (настольная)	3
16	Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	2
17	Тестомесильная машина (настольная)	1
18	Миксер (погружной)	2
19	Мясорубка	2
20	Куттер	1
21	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции:		
23	Лампа для карамели	1
24	Аппарат для темперирования шоколада	1
25	Сифон	3
26	Газовая горелка (для карамелизации)	3
27	Термометр инфрокрасный	1
28	Термометр со щупом	1
29	Аэрограф	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
30	Овоскоп	1
Оборудование для мойки посуды:		
33	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
35	Производственный стол с деревянным покрытием	1
37	Моечная ванна (двухсекционная)	1

38	Стеллаж передвижной	5
----	---------------------	---

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовъй зал.

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам и профессиональным модулям.

Учебно-методическая документация по каждой учебной дисциплине, профессиональному модулю представлена в виде:

- рабочей программы;
- календарно-тематического плана;
- плана учебного занятия;
- методических рекомендаций по выполнению практических, лабораторных работ;
- методических рекомендаций по выполнению курсовых работ (проектов);
- методических рекомендаций по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся;
- кратких курсов, рабочих тетрадей;
- фондов оценочных средств.

Реализация ППСЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические издания.

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

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена определены основные направления, формы и методы воспитательной работы в процессе подготовки специалистов новой формации.

Главная цель воспитательной работы в техникуме соответствует «Стратегии развития и воспитания в Российской Федерации до 2025 года», которая направлена на укрепление нравственных основ общественной жизни, успешной социализации студентов, их самоопределение в мире ценностей и традиций многонационального народа Российской Федерации, межкультурное взаимопонимание и уважение, а также формирование гармоничной, всесторонне развитой личности, подготовку студента к профессиональной и общественной деятельности.

Реализация ежегодного плана воспитательной работы осуществляется в рамках тесного сотрудничества со Студенческим Советом, Советом студенческого самоуправления общежития.

Формы воспитательной работы в техникуме:

- индивидуальные - беседы, собеседование, поручение, совет, помощь;
- групповые - совещание, заседание, семинары, лекции, инструктажи, секции;
- коллективные - конференции, собрания, тематические вечера, встречи с работодателями, представителями органов власти, творческой интеллигенцией, общественных организаций;
- печатные - стенные газеты, плакаты, буклеты, статьи;
- устные - беседы, выступления, выставки, стенды;
- организационные - лектории, семинары, редколлегии, библиотеки.

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на педагогическом совете. На основе общетехникумного плана кураторы ежегодно составляют план работы со студентами закрепленных учебных групп.

В техникуме сформировано управленческое и нормативно-правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности. Организация воспитательной деятельности в

техникуме опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и техникумного уровня.

В соответствии с общей целью, в качестве основных в техникуме приняты следующие направления воспитания студентов:

- профессионально-трудовое;
- гражданско-патриотическое;
- культурно-нравственное;
- формирование здорового образа жизни;
- студенческое самоуправление.

Большое внимание в образовательной деятельности уделяется формированию и развитию социально адаптированной личности выпускника, адаптации первокурсника.

Основные направления деятельности педагогического коллектива по развитию способностей к профессиональной деятельности, формированию интеллектуально-творческих умений, профессиональных мотивов и компетенций заключаются в:

- развитии личности, формировании качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- формировании социальной значимости и устойчивого интереса к выбранной специальности;
- воспитании внутренней потребности личности в здоровом образе жизни;
- воспитании любви к Родине, родному краю, городу, селу.

В работе используются следующие способы и средства социализации студентов в образовательном пространстве:

- современные активные и интерактивные педагогические технологии;
- студенческое самоуправление, коллективные творческие дела;
- волонтерское движение;
- научно-исследовательская деятельность;
- творчество;
- профессионально-производственная деятельность;
- социально-общественная деятельность;
- художественно-творческая деятельность;
- спортивно-оздоровительная деятельность.

Выразить свою индивидуальность, реализовать свои возможности, таланты, замыслы возможно в процессе участия в различных внеаудиторных мероприятиях. Педагогически оправданными являются Недели по специальности, Неделя первокурсника, олимпиады и конкурсы, выставки творческих работ. В техникуме работают спортивные секции, творческие коллективы, вокальные и танцевальные студии.

Ответственные за организацию и проведение в техникуме воспитательной работы:

- заведующая учебной частью осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности;
- заведующая отделением;
- председатели методических комиссий, обеспечивающие единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы работы;
- кураторы.

В техникуме имеется соответствующая материально-техническая база для проведения культурно-массовых мероприятий:

- актовый зал, оборудованный соответствующей музыкально-звуковой техникой;
- ноутбук, проектор, переносные и стационарные экраны, видеокамера, фотоаппарат, телевизор.

В техникуме активно развивается студенческое самоуправление: Студенческий Совет, Старостат. К деятельности Студенческого Совета относится организация и контроль работы студенческих активов групп, работа по привлечению студентов к организации и проведению культурно-массовых мероприятий, подготовка выступлений на различных уровнях, содействие

развитию творческих инициатив студентов, организация самообслуживания и трудовых десантов, организация волонтерского движения.

В целях профилактики негативных вредных привычек, наркомании предусмотрен ряд мероприятий, предполагающий привлечение, как потенциальных возможностей педагогического коллектива, так и помощь различных сфер социальной направленности. В техникуме на протяжении ряда лет действует программа профилактики асоциальных явлений, разрабатывается план мероприятий по различным асоциальным явлениям в студенческой среде: лекции по профилактике и употреблению спиртных напитков, наркотиков, курению, показ видеофильмов, приглашение работников учреждений МВД, здравоохранения, конкурс плакатов, проведения тематических кураторских часов, Дней без табака.

Привитие студентам здорового образа жизни осуществляется путем привлечения их к занятиям спорту, посещения спортивных секций. В техникуме систематически ведется работа секций: футбол, настольный теннис, волейбол, стрельба из пневматической винтовки.

В техникуме имеется необходимая социальная инфраструктура:

- столовая с организацией горячих обедов,
- медпункт.

Студентам оказывается социальная и психологическая помощь. Основными формами социальной поддержки незащищенных студентов, реализующимися в техникуме, являются:

- стипендиальное обеспечение студентов осуществляется через выплаты академических, социальных стипендий;- академическая стипендия выплачивается при условии окончания промежуточной аттестации на «отлично» и «хорошо» в установленные графиком учебного процесса сроки.

Право на получение государственной социальной стипендии имеет студент, представивший в образовательное учреждение выдаваемую органом социальной защиты населения по месту жительства справку для получения государственной социальной помощи. За счет внебюджетных средств студентам оказывается материальная помощь, материальное стимулирование за общественную работу.

В воспитательных мероприятиях техникума принимают активное участие родители или родственники студентов, представители местных органов управления, работодатели.