

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
КОЛЛЕДЖ»

**ПРИНЯТО**

Решением педагогического совета  
ГАПОУ «СОГТЭК»  
Протокол № 6  
07 июля 2022г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАПОУ «СОГТЭК»  
  
\_\_\_\_\_ В.Б. Абиев  
Приказ № 54-Д от 07.07.2022г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

среднего профессионального образования –  
программа подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

**Квалификация выпускника**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

**Нормативный срок обучения**

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

**Форма обучения**

очная

Владикавказ  
2022г.

**Организация разработчик ООП:**

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж»

**Разработчики:**

Дзуцева И.М., заместитель директора ГАПОУ «СОГТЭК»;

Гаппоева З.Р., зав. учебной частью ГАПОУ «СОГТЭК»;

Туаева М.Т., методист ГАПОУ «СОГТЭК».

**СОГЛАСОВАНО**

**с работодателями:**

Генеральный директор ГК «Меркада-Групп»

Т.Г. Засеев

Директор ООО «Премьер Крю»

В.Р. Караев

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....                                                                                          | 3  |
| РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....                                                           | 5  |
| РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ<br>ВЫПУСКНИКА.....                                               | 6  |
| РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ<br>ПРОГРАММЫ.....                                             | 7  |
| 4.1. Общие компетенции.....                                                                                             | 7  |
| 4.2. Профессиональные компетенции.....                                                                                  | 8  |
| РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....                                                                      | 11 |
| РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....                                                             | 11 |
| 6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы.....                                                   | 11 |
| 6.2. Учебно-методическое обеспечение.....                                                                               | 15 |
| 6.3. Организация воспитания обучающихся.....                                                                            | 16 |
| 6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы.....                                                         | 17 |
| 6.5. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации<br>образовательной программы.....          | 17 |
| РАЗДЕЛ 7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ<br>ПРОГРАММЫ.....                                      | 17 |
| 7.1. Текущий контроль и промежуточная аттестация.....                                                                   | 17 |
| 7.2. Государственная итоговая аттестация.....                                                                           | 18 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ                                                                                                              |    |
| Приложение 1. Учебный план                                                                                              |    |
| Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и<br>практик                                |    |
| Приложение 3. Фонды оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля<br>успеваемости и промежуточной аттестации |    |
| Приложение 4. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной<br>работы                                   |    |
| Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по<br>специальности                             |    |

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (далее ООП), реализуемая ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную с учетом требований рынка труда РСО-Алания, в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565.

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, рекомендованный объем, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает: учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы, программу государственной итоговой аттестации выпускников по специальности, обеспечивающие реализацию требований ФГОС СПО.

ООП разработана для реализации на базе основного общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 17.12.2020) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (с изменениями и дополнениями от 11 декабря 2020г.);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от: 22 января, 15 декабря 2014 г., 28 августа 2020 г.);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г., 10 ноября 2020г.);
- Письмо Минобрнауки России от 20 июля 2015 № 06-846 «О Методических рекомендациях по организации учебного процесса и выполнению выпускной квалификационной работы в сфере СПО»;
- Письмо Минобрнауки России от 20 февраля 2017 № 06-156 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»);

– Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол № 3 от 25 мая 2017 г.

– Распоряжение Минпросвещения России от 01 апреля 2019 № Р-42 «Об утверждении Методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена» (ред. от 01.04.2020);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., № 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., № 38940);

– Наименование технических описаний компетенций Ворлдскиллс Россия: «Поварское дело», «Кондитерское дело»;

– Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело»;

– Устав ГАПОУ «СОГТЭК»;

– Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 2302 от 05 апреля 2016 г.;

– Свидетельство о государственной аккредитации № 146 от 10 июня 2022 г.;

– Локальные нормативные документы ГАПОУ «СОГТЭК».

### 1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ОП.00 – общепрофессиональная дисциплина;

О.00 – общеобразовательный цикл;

ОГСЭ.00 – общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл;

ЕН.00 – математический и общий естественнонаучный учебный цикл;

П.00 – профессиональный учебный цикл.

## РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:  
Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в очной форме на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Объем образовательной программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования – 5940 академических часов.

ГАПОУ «СОГТЭК», осуществляя подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учётом получаемой специальности СПО.

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

Реализация ООП ППССЗ осуществляется ГАПОУ «СОГТЭК» на государственном языке Российской Федерации.

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

|                                                      | Всего    | в т.ч.   |                          |
|------------------------------------------------------|----------|----------|--------------------------|
|                                                      |          | ФГОС СПО | Общеобразовательный цикл |
| Обучение по учебным циклам                           | 112 нед. | 73 нед.  | 39 нед.                  |
| Учебная практика                                     | 17 нед.  | 17 нед.  |                          |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 18 нед.  | 18 нед.  |                          |
| Производственная практика (преддипломная)            | 4 нед.   | 4 нед.   |                          |
| Промежуточная аттестация                             | 7 нед.   | 5 нед.   | 2 нед.                   |
| Государственная итоговая аттестация                  | 6 нед.   | 6 нед.   |                          |
| Каникулы                                             | 35 нед.  | 24 нед.  | 11 нед.                  |
| Итого                                                | 199 нед. | 147 нед. | 52 нед.                  |

### РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

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

3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

3.3. Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена (соответствие профессиональных модулей присваиваемой квалификации):

| Наименование основных видов деятельности                                                                                                                                                                                                             | Наименование профессиональных модулей                                                                                                                                                                                                                      | Квалификация / сочетание квалификаций         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                              | ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента                                                                                              | Специалист по поварскому и кондитерскому делу |
| Организация и ведение процессов приготовления, оформления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания   | ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и 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 презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и 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 презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания      | ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и 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 презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания | ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и 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                                                                                                                                                                                   | ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала                                                                                                                                                                                   | Специалист по поварскому и кондитерскому делу |
| Освоение одной или нескольких профессиям рабочих, должностей служащих (Приложение 1 к ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)                                                                                              | ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Повар                                                                                                                                                                                                                 | 16675<br>Повар                                |
|                                                                                                                                                                                                                                                      | ПМ. 08 Выполнение работ по профессии Кондитер                                                                                                                                                                                                              | 12901<br>Кондитер                             |

#### РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

##### 4.1. Общие компетенции

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, применять

стандарты антикоррупционного поведения.

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 иностранных языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### 4.2. Профессиональные компетенции

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

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

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

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

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

4.2.2. ВД 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ВД 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:

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

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

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

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

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

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

4.2.6. ВД 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.

## РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования включает следующие

учебные циклы:

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

и разделы:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

5.2. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- Учебный план (Приложение 1):
  - 1 Календарный учебный график;
  - 2 Сводные данные по бюджету времени (в неделях);
  - 3 План учебного процесса;
  - 4 Учебная и производственная практика;
  - 5 Перечень лабораторий, кабинетов, мастерских и др.;
  - 6 Пояснительная записка.
- Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик (Приложение 2).
- Фонды оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (Приложение 3).
- Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы (Приложение 4).
- Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности (Приложение 5).

## РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы

ГАПОУ «СОГТЭК» располагает на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом.

6.1.1. ГАПОУ «СОГТЭК» располагает специальными помещениями, представляющими собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов,

предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов и соответствующие действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включает как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров. В компьютерном классе каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в соответствии с объёмом изучаемых дисциплин.

Перечень специальных помещений представлен следующим образом.

Кабинеты:

- гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- менеджмента, маркетинга и управления персоналом;
- экономики и бухгалтерского учёта;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- математики;
- информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности;
- естествознания и астрономии;
- истории и правового обеспечения профессиональной деятельности;
- обществознания и основ философии;
- технического оснащения предприятий общественного питания;
- организации обслуживания в общественном питании;
- русского языка и литературы;
- химии, биологии и экологических основ природопользования;
- товароведения, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.

Лаборатории, мастерские по специальности:

- технологии приготовления пищи;
- технологии приготовления кондитерских изделий;
- технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Поварское дело»;
- мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Кондитерское дело».

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион;
- место для стрельбы.

Залы:

- библиотека с читальным залом;
- актовый зал.

### 6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских

#### Лаборатория технологии приготовления пищи:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

#### Лаборатория технологии приготовления кондитерских изделий:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

#### Лаборатория технологии приготовления хлеба и хлебобулочных изделий:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- набор оборудования с учетом вида выполнения работ;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного производства.

#### Мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Поварское дело»:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- шкаф холодильный с глухой дверью POLAIR CM107-S, 3 шт;
- гастроемкость GN 1/1-20, 3 шт.;
- гастроемкость GN 1/1-40, 3 шт.;
- гастроемкость GN 1/1-65, 3 шт.;
- гастроемкость GN R1/1-40, 3шт.;
- доска разделочная пластик белая, 3 шт.;
- доска разделочная пластик желтая, 3 шт.;
- доска разделочная пластик зеленая, 3 шт.;
- доска разделочная пластик коричневая, 3 шт.;
- доска разделочная пластик красная, 3 шт.;
- доска разделочная пластик синяя, 3 шт.;

- пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1R, 3 шт.;
- блендер JAU HBH-550, 3 шт.;
- стеллаж ITERMA 430 CTC-11/905, 3 шт.;
- подставка для конвектомата 430 XVC, 3 шт.;
- печь СВЧ AIRHOT WP900-25L, 3 шт.;
- подставка для плиты индукционной ITERMA 430 ПКИ 4-11, 3 шт.;
- соковыжималка JAU SJ-300 ШНЕКОВАЯ, 1 шт.;
- мясорубка LILOMA TC12HD, 2 шт.;
- плита индукционная ITERMA ПКИ-4KB/3, 3 шт.;
- шкаф шоковой заморозки 2019 COOLEQ, 1 шт.;
- блендер погружной KITCHENAID 5KHB2571EER, 3 шт.;
- противень RATIONAL GN 1/1 6015/1103, 3 шт.;
- аппарат упаковочный вакуумный INDOCOR IVP-430PT/2, 1 шт.;
- весы эл. Порционные CAS FW50-6E, 3 шт.;
- льдогенератор COOLEQ ZB-12, 1 шт.;
- стол пристенный ITERMA 430 C,-211/206, 5 шт.;
- устройство душирующее для XEVC/XEVC UNOX ХНС001, 3 шт.;
- механизм для темперирования шоколада MC 100, 3 шт.;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

Мастерская, оснащенная современной материально-технической базой по компетенции «Кондитерское дело»:

- рабочее место преподавателя;
- место для презентации готовой кулинарной продукции;
- технические средства обучения (компьютер, средства аудио-визуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы);
- шкаф холодильный с глухой дверью POLAIR CM107-S, 3 шт.;
- гастроемкость GN 1/1-203, 3 шт.;
- гастроемкость GN 1/1-40, 3 шт.;
- гастроемкость GN 1/1-65, 3 шт.;
- гастроемкость GN R1/1-40, 3 шт.;
- доска разделочная пластик белая, 3 шт.;
- доска разделочная пластик желтая, 3 шт.;
- доска разделочная пластик зеленая, 3 шт.;
- доска разделочная пластик коричневая, 3 шт.;
- доска разделочная пластик красная, 3 шт.;
- доска разделочная пластик синяя, 3 шт.;
- пароконвектомат UNOX XEVC-0711-E1R, 3 шт.;
- Бленде P JAU HBH-550, 3 шт.;
- стеллаж ITERMA 430 CTC-11/905, 3 шт.;
- подставка для конвектомата 430 XVC, 3 шт.;
- печь СВЧ AIRHOT WP900-25L, 3 шт.;

- подставка для плиты индукционной ITERMA 430 ПКИ 4-11, 3 шт.;
- соковыжималка JAU SJ-300 ШНЕКОВАЯ, 1 шт.;
- плита индукционная ITERMA ПКИ-4КВ/3, 3 шт.;
- шкаф шоковой заморозки 2019 COOLEQ, 1 шт.;
- блендер погружной KITCHENAID 5КНВ2571ЕЕR, 3 шт.;
- противень RATIONAL GN 1/1 6015/1103, 3 шт.;
- весы эл. порционные CAS FW50-6E, 3 шт.;
- стол пристенный ITERMA 430 С,-211/206, 5 шт.;
- устройство душирующее для ХЕВС/ХЕVC UNOX ХНС001, 3 шт.;
- механизм для темперирования шоколада МС 100, 3 шт.;
- продукты для приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий.

### 6.1.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная и производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности.

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест учебной и производственной практики соответствует содержанию деятельности и даёт возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

## 6.2. Учебно-методическое обеспечение

### 6.2.1. Информационно-библиотечное обеспечение

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

Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой составляет не менее 1 экземпляра на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчёте 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

ГАПОУ «СОГТЭК» предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.2.2. Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды ГАПОУ «СОГТЭК» принадлежит сайту Колледжа ([www.vtet.ru](http://www.vtet.ru)), на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о колледже, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижениях субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется в соответствии с Приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. N 831 «Об утверждении Требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления информации».

### 6.3. Организация воспитания обучающихся

Цель воспитательной работы в Колледже направлена на укрепление нравственных основ общественной жизни, успешную социализацию 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.

В соответствии целью, в качестве основных в Колледже приняты следующие направления воспитания студентов:

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

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.);
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Организация воспитательной деятельности в Колледже опирается на нормативно-правовые акты федерального, регионального и колледжного уровней.

Реализация плана воспитательной работы осуществляется в рамках тесного сотрудничества со Студенческим Советом и Родительским комитетом.

#### 6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее ЕКС).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 6.5. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учётом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

## РАЗДЕЛ 7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

#### 7.1. Текущий контроль и промежуточная аттестация

Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ осуществляется в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и локальными нормативными документами ГАПОУ «СОГТЭК».

Оценка качества подготовки обучающихся проводится с целью определения соответствия объема и качества знаний, умений, навыков требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности, а также требованиям осваиваемой образовательной программы.

Оценка качества освоения ООП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям разработаны фонды оценочных средств по каждой дисциплине, профессиональному модулю, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции (профессиональные и общие).

Фонды оценочных средств разработаны в соответствии с формами контроля, указанными в учебном плане. Оценочные материалы по практике и программы экзаменов (квалификационных) разрабатываются преподавателями совместно с представителями баз практик, профессиональных сообществ, с учетом конкурсных заданий чемпионатов профессионального мастерства по стандартам WorldSkills Russia по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

## 7.2. Государственная итоговая аттестация

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа (дипломная работа (дипломный проект)). Обязательным элементом ГИА является демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются программой государственной итоговой аттестации.

ГИА организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности (результатов освоения одного или нескольких профессиональных модулей). В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

Для государственной итоговой аттестации разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонд примерных оценочных средств ГИА.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды примерных оценочных средств для проведения ГИА приведены в Приложении 5.