

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО-АЛАНИЯ

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

ПРИНЯТО

Решением педагогического совета
ГАПОУ «СОГТЭК»
Протокол № 1
26.08. 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «СОГТЭК»

В.Б. Абиев
Приказ от 26.08. 2023 г. № 49-Д

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

среднего профессионального образования –
программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Квалификация выпускника

Повар, кондитер

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»;

Гапшоева 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 ВЫПУСКНИКА	5
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	7
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	9
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	10
6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы	10
6.2. Учебно-методическое обеспечение	14
6.3. Организация воспитания обучающихся	14
6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы	15
6.5. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	15
РАЗДЕЛ 7. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	16
7.1. Текущий контроль и промежуточная аттестация	16
7.2. Государственная итоговая аттестация	16
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик	
Приложение 3. Фонды оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	
Приложение 4. Рабочая программа воспитания. Календарный план воспитательной работы	
Приложение 5. Программа государственной итоговой аттестации выпускников по профессии	

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (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 по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (далее – ФГОС СПО).

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, рекомендованный объём, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии и включает: учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы, программу государственной итоговой аттестации выпускников по профессии, 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 9 декабря 2016 года № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Профессиональный стандарт «Повар», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. N 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023);
- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г.,

регистрационный N 38940);

– Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный N 40270);

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"

– Устав ГАПОУ «СОГТЭК»;

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

– Свидетельство о государственной аккредитации № 1246 от 10 июня 2022 г.;

– Локальные нормативные документы ГАПОУ «СОГТЭК».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

СПО – среднее профессиональное образование;

ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ОП.00 – общепрофессиональная дисциплина;

О.00 – общеобразовательный цикл;

П.00 – профессиональный учебный цикл;

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:
Повар ↔ кондитер.

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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 – 5904 академических часов.

ГАПОУ «СОГТЭК», осуществляя подготовку квалифицированных рабочих, служащих на базе основного общего образования, реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППКРС, в том числе с учётом получаемой профессии СПО.

Профиль получения СОО – естественнонаучный.

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

Трудоемкость программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

	Всего	в т.ч.	
		ФГОС СПО	Общеобразовательный цикл
Обучение по учебным циклам	77 нед.	38 нед.	39 нед.
Учебная практика	28 нед.	28 нед.	
Производственная практика (по профилю специальности)	50 нед.	50 нед.	
Промежуточная аттестация	7 нед.	5 нед.	2 нед.
Государственная итоговая аттестация	2 нед.	2 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 разнообразного ассортимента.

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

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Сочетание квалификаций
		Повар ↔ кондитер
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ. 01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	осваивается
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	осваивается

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 иностранном языках.

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

4.2. Профессиональные компетенции

4.2.1. ВД Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

4.2.2. ВД Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2.3. ВД Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

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

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

4.2.4. ВД Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента:

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

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

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

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

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

4.2.5. ВД Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

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

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

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

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

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

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования включает следующие

учебные циклы:

- общеобразовательный;
- общепрофессиональный;
- профессиональный;

и разделы:

- физическая культура;
- учебная практика
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

5.2. Методическая документация, определяющая структуру и организацию образовательного процесса при реализации ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер:

- 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 профессии (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;
- технического оснащения предприятий общественного питания;
- русского языка и литературы;
- химии, биологии и экологических основ природопользования;
- товароведения, микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на

предприятиях общественного питания.

Лаборатории, мастерские по профессии:

- 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 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 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 НВН-550, 3 шт;
- стеллаж ITERMA 430 CTC-11/905, 3 шт.;
- подставка для конвектомата 430 хвс, 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 5КНВ2571EER, 3 шт.;
- противень RATIONAL GN 1/1 6015/1103, 3 шт.;
- аппарат упаковочный вакуумный INDOKOR 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 МС 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 5КНВ2571EER, 3 шт.;
- противень RATIONAL GN 1/1 6015/1103, 3 шт.;
- весы эл. порционные CAS FW50-6E, 3 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 и готовых кондитерских изделий.

6.1.3. Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная и производственная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

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

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест 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) ППКРС. 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), 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 обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускников по профессии.

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

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

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

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

Оценка качества освоения ООП включает текущий контроль успеваемости и 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 разрабатываются преподавателями 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.

7.2. Государственная итоговая аттестация

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с утверждаемой программой ГИА.

Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа в виде демонстрационного экзамена. Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе ФГОС СПО, с учетом требований профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Государственная итоговая аттестация организуется как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.