

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чукотского автономного округа  
«Чукотский многопрофильный колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. директора ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

О.Н. Гришин

«01» февраля 2022 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация

**специалист по поварскому и кондитерскому делу**

Форма обучения

**Очная**

Нормативный срок обучения

**2 года 10 месяцев**

на базе среднего общего образования

Анадырь, 2022 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

## **1. Общие положения**

- 1.1. Нормативные документы для разработки ОП СПО
- 1.2. Срок поучения среднего профессионального образования по ОП СПО
- 1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОП СПО

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОП СПО**

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника
- 2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника и компетенции
- 2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника
- 2.4. Специальные требования

## **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

- 3.1 Учебный план
- 3.2 Календарный учебный график
- 3.3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей
- 3.4 Программы учебной и производственной практик

## **4. Требования к условиям реализации ОП СПО**

- 4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов
- 4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе
- 4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся
- 4.4. Ресурсное обеспечение реализации ОП СПО
  - 4.4.1. Кадровое обеспечение
  - 4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение
  - 4.4.3. Материально-техническое обеспечение

## **5. Характеристика социокультурной среды образовательной организации**

## **6. Оценка результатов освоения ОП СПО**

- 6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
- 6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

**Приложения в электронном виде** (учебный план, календарный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, фонды оценочных средств, программа государственной итоговой аттестации, рабочая программа воспитания)

## 1. Общие положения

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации», форм аттестации, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, а также оценочных и методических материалов.

Основная профессиональная образовательная программа Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - образовательная программа) составляют:

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

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464);

– Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**;

– нормативные и методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации:

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

Приказ Министерства просвещения РФ от 28 августа 2020 г. N 441 «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 г. N 464».

Приказ Минобрнауки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся».

Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями).

Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015 г. № 06-846 «Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам

подготовки специалистов среднего звена».

Письмо Министерства образования и науки РФ от 28.08.2015 г. № АК-2563/05 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ»).

Письмо Министерства образования и науки РФ от 28.12.2017 г. № 06-2069 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по совершенствованию среднего профессионального образования по результатам проведения чемпионатов профессионального мастерства, всероссийских олимпиад и конкурсов по перспективным и востребованным профессиям и специальностям»).

Письмо Министерства образования и науки РФ от 27.02.2018 г. № 06-341 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по обеспечению финансовых и кадровых условий реализации образовательных программ среднего профессионального образования в соответствии с новой моделью федерального государственного образовательного стандарта по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям»).

Распоряжение Министерства просвещения РФ от 1 апреля 2019 г. № Р-42 «Об утверждении методических рекомендаций о проведении аттестации с использованием механизма демонстрационного экзамена».

Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 N 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828);

Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## **1.2. Срок получения среднего профессионального образования по ОП СПО**

Срок получения среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** при очной форме получения образования: на базе среднего общего образования 2 года 10 месяцев.

## **1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ОП СПО**

Переход к компетентностной модели предусматривает участие работодателей, как в разработке образовательной программы, так и в контроле качества ее освоения.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОП СПО**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, 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.).

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

#### **2.2.1. Общие компетенции выпускника:**

Код	Наименование
-----	--------------

Код	Наименование
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	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.

**2.2.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

Код	Наименование
<b>ВПД 1</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:</b>
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.
<b>ВПД 2</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</b>

Код	Наименование
	<b>потребителей, видов и форм обслуживания:</b>
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 рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ВПД 3</b>	<b>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:</b>
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.

Код	Наименование
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.
<b>ВПД 4</b>	<b>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:</b>
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.
<b>ВПД 5</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</b>

Код	Наименование
	<b>потребителей, видов и форм обслуживания:</b>
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.
<b>ВПД 6</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:</b>
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.
<b>ВПД 7</b>	<b>Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар</b>
ПК 7.1	Приготовление и подготовка к реализации и презентации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного



Код	Наименование
	ассортимента
ПК 7.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации и презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

### 2.2.3. Матрица компетенций:

Индекс	Дисциплина	Компетенции
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК.01-09, 11
ОГСЭ.02	История	ОК. 01-06, 09
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	ОК. 01-11
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК. 01-04, 06, 08
ОГСЭ.05	Психология общения	ОК. 01-07, 10
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	
ЕН.01	Химия	ОК. 01-07, 09-10 ПК. 1.2-1.4, 2.2-2.8, 3.2-3.7, 4.2-4.6, 5.2-5.6
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК. 02-07, 09, 11 ПК. 6.3-6.4
ЕН.03	Математика	ОК.01-02, 04-05, 09-10
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ОК. 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК. 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	ОК. 01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4
ОП.04	Организация обслуживания	ОК. 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК. 01-07, 09-11 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ОК. 01-07, 09-10 ПК. 6.1-6.4
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	ОК.01-07, 09-11 ПК. 6.1-6.4
ОП.08	Охрана труда	ОК.01-07, 09-10 ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.7, 4.1-4.6, 5.1-5.6, 6.1-6.4
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК.01-04, 06, 08-10
ОП.10	Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	ОК.01-07, 09-11
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК. 01-11, ПК. 1.1-1.4

Индекс	Дисциплина	Компетенции
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	ОК. 01-11, ПК. 1.1-1.4
<b>ПМ.02</b>	<b>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</b>	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК. 01-11, ПК. 2.1-2.8
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК. 01-11, ПК. 2.1-2.8
<b>ПМ.03</b>	<b>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</b>	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК. 01-11, ПК. 3.1-3.7
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	ОК. 01-11, ПК. 3.1-3.7
<b>ПМ.04</b>	<b>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</b>	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК. 01-11, ПК. 4.1-4.6
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	ОК. 01-11, ПК. 4.1-4.6
<b>ПМ.05</b>	<b>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</b>	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК. 01-11, ПК. 5.1-5.6
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	ОК. 01-11, ПК. 5.1-5.6
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельности подчиненного персонала	ОК. 01-11, ПК. 6.1-6.5
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар</b>	
МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания	ОК. 01-11, ПК. 7.1-7.5

### 2.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, должен

знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила

подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептов, составления заявок на продукты.

нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;

основные перспективы развития отрасли;

современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;

классификацию организаций питания;

структуру организации питания;

принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской

продукции, способы ее реализации;

правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;  
правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;

методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;

виды, формы и методы мотивации персонала;

способы и формы инструктирования персонала;

методы контроля возможных хищений запасов;

основные производственные показатели подразделения организации питания;

правила первичного документооборота, учета и отчетности;

формы документов, порядок их заполнения;

программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;

правила составления калькуляции стоимости;

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;

процедуры и правила инвентаризации запасов.

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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации

содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования

психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности

особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений

сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения

правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения

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

современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и

программное обеспечение в профессиональной деятельности

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

основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря,

инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры

холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста,

приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;

организовывать рабочие места различных зон кухни;

оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;

взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;

разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;

составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;

планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;

составлять графики работы с учетом потребности организации питания;

обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;

управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;

предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;

рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;

вести утвержденную учетно-отчетную документацию;

организовывать документооборот.

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; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

определять задачи для 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

определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию;



определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  
организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами,  
руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности

грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной  
тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

описывать значимость своей профессии (специальности); применять стандарты  
антикоррупционного поведения

соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления  
ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии  
(специальности)

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)

применять средства информационных технологий для решения профессиональных  
задач; использовать современное программное обеспечение

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  
объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на  
знакомые или интересующие профессиональные темы

выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи  
открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план;  
рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять  
инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной  
деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента полуфабрикатов;

разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости  
сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и  
безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,  
инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и  
регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества,  
безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья,  
приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;

упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом  
требований к безопасности;

контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;

контроле хранения и расхода продуктов.

разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала;

осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;

организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;

обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

#### **3.1. Учебный план**

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.

В учебном плане по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** отображена логическая последовательность освоения учебных циклов и разделов ОП СПО (дисциплин, профессиональных модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций. Указаны максимальная, самостоятельная и обязательная учебная нагрузка обучающихся по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, общая трудоемкость ОП СПО в часах, а также формы промежуточной аттестации.

ОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общий гуманитарный и социально-экономический цикл (ОГСЭ);

математический и общий естественнонаучный цикл (ЕН);

общепрофессиональный цикл (ОП);

профессиональный цикл (ПЦ);

государственная итоговая аттестация (ГИА), которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена.

Обязательная часть ОП СПО по циклам составляет 69,49% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30,51%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

1296 часов обязательных учебных занятий вариативной части циклов ОП СПО распределены следующим образом:

<b>Индекс</b>	<b>Наименование дисциплины, профессионального модуля</b>	<b>Распределение часов вариативной части</b>
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>40</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	16
ОГСЭ.02	История	16
ОГСЭ.05	Психология общения	8
<b>ЕН</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	<b>32</b>
ЕН.02	Экологические основы природопользования	32
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>160</b>
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	30
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	26
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	32
ОП.10	Основы финансовой грамотности и	72

	предпринимательской деятельности	
<b>ПЦ</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1064</b>
<b>ПМ.01</b>	<b><i>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</i></b>	<b>116</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	10
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации кулинарных полуфабрикатов	28
УП.01	Учебная практика	36
ПП.01	Производственная практика	36
ПМ.01.ЭК	Экзамен квалификационный	6
<b>ПМ.02</b>	<b><i>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</i></b>	<b>146</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	14
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	90
УП.02	Учебная практика	36
ПМ.02.ЭК	Экзамен квалификационный	6
<b>ПМ.03</b>	<b><i>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</i></b>	<b>140</b>
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	20
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного	42

	ассортимента	
УП.03	Учебная практика	36
ПП.03	Производственная практика	36
ПМ.03.ЭК	Экзамен квалификационный	6
<b>ПМ.04</b>	<b><i>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</i></b>	<b>88</b>
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	10
УП.04	Учебная практика	36
ПП.04	Производственная практика	36
ПМ.04.ЭК	Экзамен квалификационный	6
<b>ПМ.05</b>	<b><i>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</i></b>	<b>74</b>
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	32
УП.05	Учебная практика	36
ПМ.05.ЭК	Экзамен квалификационный	6
<b>ПМ.06</b>	<b><i>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</i></b>	<b>38</b>
ПМ.06.ЭК	Экзамен квалификационный	6
<b>ПМ.07</b>	<b><i>Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар</i></b>	<b>494</b>
МДК.07.01	Технология приготовления продукции общественного питания	380
УП.07	Учебная практика	72
ПП.07	Производственная практика	36
ПМ.07.ЭК	Экзамен квалификационный	6

Кроме учебных циклов образовательная программа включает в себя следующие разделы: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности и преддипломная), промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация. В

учебном плане также представлен перечень формируемых общих и профессиональных компетенций и их распределение по дисциплинам, профессиональным модулям и практикам.

Пояснительная записка к учебному плану содержит сведения о:

– реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования;

– формировании вариативной части ОПСПО ППСЗ;

– формах проведения промежуточной аттестации;

– формах проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план приводится в формате электронного приложения к ОП СПО.

### **3.2. Календарный учебный график**

На основании учебного плана разработан календарный учебный график для каждого курса обучения, представленный в электронном приложении к ОП СПО.

### **3.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей**

В электронном приложении к ОП СПО приводятся рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей. В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Практическая подготовка при проведении практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Виды практики и способы ее проведения определяются образовательной программой, разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом или образовательным стандартом, утвержденным образовательной организацией высшего образования самостоятельно в соответствии с частью 10 статьи 11 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Практика является обязательным разделом ОП СПО. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью студентов. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практик: учебная, производственная (по профилю специальности и преддипломная).

Цели, задачи и формы отчетности определяются рабочей программой по каждому виду практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности и производственная) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих

организаций.

В электронном приложении к ОП СПО приводятся рабочие программы учебной и производственной (по профилю специальности) практик, реализуемых в рамках профессиональных модулей, а также программа производственной (преддипломной) практики.

#### **4. Требования к условиям реализации ОП СПО**

##### **4.1. Требования к вступительным испытаниям абитуриентов**

К освоению основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** допускаются лица, имеющие образование не ниже среднего общего образования.

Прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется на общедоступной основе, если иное не предусмотрено Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации». При приеме на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по профессиям и специальностям, требующим наличия у поступающих определенных творческих способностей, физических и (или) психологических качеств, проводятся вступительные испытания в соответствии с порядком приема. В случае, если численность поступающих превышает количество бюджетных мест, организация осуществляет прием на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по специальностям на основе результатов освоения поступающими образовательной программы основного общего или среднего общего образования, указанных в представленных поступающими документах об образовании.

##### **4.2. Использование активных и интерактивных форм проведения занятий в образовательном процессе**

Для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся в образовательном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий:

- деловые игры;
- дискуссии;
- дебаты;
- круглые столы;
- имитационное обучение;
- выполнение творческих заданий;
- работа в группах;
- анализ конкретных ситуаций (кейс-метод);
- тренинги;
- приглашение ведущих специалистов-практиков для проведения практических занятий по дисциплинам и модулям профессионального учебного цикла;
- применение образовательных баз знаний и информационных ресурсов глобальной сети Internet для расширения возможностей изучения дисциплин учебного плана.

Для самостоятельной работы студентов предусматривается разработка



методических рекомендаций, с помощью которых студент организует свою работу.

В дисциплинах профессионального цикла предусмотрено использование инновационных технологий (интерактивные доски, средства телекоммуникации, мультимедийные проекторы, специализированное программное обеспечение).

В образовательном процессе используются следующие инновационные методы:

- публичная презентация проекта;
- просмотр и обсуждение профессиональных видеофильмов;
- применение активных методов обучения и обучения на основе опыта;
- использование проектно-организационных технологий обучения работе в

команде над комплексным решением практических задач.

Наименование дисциплины, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Используемые активные и интерактивные формы проведения учебных занятий
ОГСЭ.01 Основы философии	деловые игры, дискуссии, выполнение творческих заданий, применение образовательных баз знаний и информационных ресурсов глобальной сети Internet для расширения возможностей изучения дисциплин учебного плана, проектная работа
ОГСЭ.02 История	
ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.04 Физическая культура	
ОГСЭ.05 Психология общения	
ЕН.01 Химия	работа в группах, использование проектно-организационных технологий обучения работе в команде над комплексным решением практических задач
ЕН.02 Экологические основы природопользования	
ЕН.03 Математика	
ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	деловые игры, дискуссии, дебаты, круглые столы, имитационное обучение, выполнение творческих заданий, работа в группах, анализ конкретных ситуаций (кейс-метод), приглашение ведущих специалистов-практиков для проведения практических занятий по дисциплинам профессионального учебного цикла
ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.03 Техническое оснащение организаций питания	
ОП.04 Организация обслуживания	
ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности / Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности / Адаптивные информационные и коммуникационные технологии	
ОП.08 Охрана труда	
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	
ОП.10 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности	
ПМ.01 Организация и ведение процессов	использование деловых игр, дискуссий,

Наименование дисциплины, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Используемые активные и интерактивные формы проведения учебных занятий
приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	дебатов, круглых столов, имитационного обучения, выполнение творческих заданий, работа в группах, анализ конкретных ситуаций (кейс-метод), тренингов, приглашение ведущих специалистов-практиков для проведения практических занятий по модулям профессионального учебного цикла
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	
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	
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	
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	
ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар	

Реализация соответствующих образовательных технологий обеспечена методическими материалами по дисциплинам, профессиональным модулям и междисциплинарным курсам, при преподавании которых используются активные и интерактивные формы проведения занятий.

#### **4.3. Организация самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа представляет собой обязательную часть основной профессиональной образовательной программы (выражаемую в часах), выполняемую студентом вне аудиторных занятий в соответствии с заданиями преподавателя. Результат самостоятельной работы контролируется преподавателем. Самостоятельная работа может выполняться студентом в читальном зале библиотеки, компьютерных классах, а также в домашних условиях.

Содержание внеаудиторной самостоятельной работы и нормы времени,

необходимые на её выполнение, определяются в соответствии с рекомендуемыми видами заданий и фиксируются в рабочей программы учебной дисциплины или профессионального модуля.

Внеаудиторная самостоятельная работа сопровождается учебным, учебно-методическим и информационным обеспечением, включающим учебники, учебно-методические пособия и другие материалы, и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Руководство самостоятельной работы студентов осуществляет преподаватель согласно документам, регламентирующим организацию самостоятельной работы обучающихся в ГАПОУ ЧАО «ЧМК»:

Положение об организации самостоятельной работы студентов.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся в ГАПОУ ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж».

#### **4.4. Ресурсное обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

Ресурсное обеспечение данной образовательной программы формируется на основе требований к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Ресурсное обеспечение образовательной программы организации определяется как в целом по образовательной программе, так и по циклам дисциплин и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

##### **4.4.1. Кадровое обеспечение**

К преподаванию привлекаются педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Все преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

В соответствии с положениями Трудового кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. № 608н «Об утверждении профессионального стандарта «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования» и иных нормативно-правовых актов, регулирующих трудовые правоотношения, педагогический состав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» соответствует характеристикам квалификации.

№ п/п	Характеристика педагогических и научных сотрудников	Численность работников
1	2	3

№ п/п	Характеристика педагогических и научных сотрудников	Численность работников
1.	<b>Численность педагогических работников - всего</b>	<b>125</b>
	<b>из них:</b>	
1.1.	штатные педагогические работники, за исключением педагогических работников, работающих по совместительству	<b>105</b>
1.2.	педагогические работники, работающие на условиях внутреннего совместительства	<b>3</b>
1.3.	педагогические работники, работающие на условиях внешнего совместительства	<b>17</b>
2.	<b>Из общей численности педагогических работников (из строки № 1):</b>	
2.1.	лица, имеющие ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора (в том числе признанные в Российской Федерации степень и (или) ученое звание, полученные в иностранном государстве)	<b>0</b>
2.2.	лица, имеющие ученую степень кандидата наук и (или) ученое звание доцента (в том числе признанные в Российской Федерации степень и (или) ученое звание, полученные в иностранном государстве)	<b>6</b>
2.3.	лица, имеющие почетное звание при отсутствии ученой степени и ученого звания	<b>5</b>
2.4.	лица, имеющие высшее образование (за исключением лиц, указанных в строках №№ 2.1, 2.2, 2.3)	<b>99</b>
2.5.	лица, имеющие высшую квалификационную категорию	<b>33</b>
2.6.	лица, имеющие первую квалификационную категорию	<b>35</b>
2.7.	лица, имеющие вторую квалификационную категорию	<b>0</b>
2.8.	лица, имеющие среднее профессиональное образование	<b>25</b>
2.9.	лица, имеющие среднее профессиональное образование, - мастера производственного обучения	<b>1</b>

#### 4.4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПСПО ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Реализация ОПСПО ППССЗ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий). Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 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 ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж» предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

#### 4.4.3. Материально-техническое обеспечение

Материально-техническая база обеспечивает ГАПОУ ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж» проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПСПО ППСЗ обеспечивает:

– выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При работе с электронными изданиями обучающимся предоставлена возможность занять рабочее место в компьютерном классе.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения:

- ОС Ubuntu 12;
- Libre Office.org.

Перечень материально-технического обеспечения дисциплин и профессиональных модулей соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
Кабинет социально-экономических дисциплин	<p><b>Кабинет 3-110</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Паспорт кабинета.</li> <li>2. Перспективный план работы кабинета.</li> <li>3. Инструкция по правилам техники безопасности.</li> <li>4. Инструкция по правилам противопожарной безопасности.</li> <li>5. График работы учебного кабинета.</li> <li>6. Описание имущества и документация кабинета.</li> <li>7. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета.</li> <li>8. АРМ преподавателя; АРМ студента - 2 шт</li> <li>9. Количество рабочих мест студентов – 30.</li> <li>10. Классная трехчастная доска.</li> <li>11. Интерактивная доска (медиацентр).</li> <li>12. Книжные шкафы – 5</li> <li>13. Информационно-учебные стенды – 2.</li> <li>14. Видеопроектор.</li> <li>15. Принтер, сканер</li> <li>16. Экран.</li> </ol>

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	<p><b>Кабинет 1-106</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Паспорт кабинета.</li> <li>2. Перспективный план работы кабинета.</li> <li>3. Инструкция по правилам техники безопасности.</li> <li>4. Инструкция по правилам противопожарной безопасности.</li> <li>5. График работы учебного кабинета.</li> <li>6. Опись имущества и документация кабинета.</li> <li>7. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета.</li> <li>8. АРМ преподавателя;</li> <li>9. Количество рабочих мест студентов – 24.</li> <li>10. Классная трехчастная доска.</li> <li>11. Книжные шкафы – 2</li> <li>12. Информационно-учебные стенды – 4.</li> <li>14. Видеопроектор.</li> <li>15. Экран.</li> </ol>
Кабинет иностранного языка	<p><b>Кабинет 1-204</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Паспорт кабинета.</li> <li>2. Перспективный план работы кабинета.</li> <li>3. Инструкция по правилам техники безопасности.</li> <li>4. Инструкция по правилам противопожарной безопасности.</li> <li>5. График работы учебного кабинета.</li> <li>6. Опись имущества и документация кабинета.</li> <li>7. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета.</li> <li>8. АРМ преподавателя</li> <li>9. Количество рабочих мест студентов – 30.</li> <li>10. Классная трехчастная доска.</li> <li>11. Интерактивная доска (медиацентр).</li> <li>12. Книжные шкафы – 2</li> <li>13. Информационно-учебные стенды – 4.</li> <li>14. Видеопроектор.</li> <li>15. Принтер, сканер</li> <li>16. Экран.</li> </ol>
Кабинет общей и неорганической химии	<p><b>Кабинет 3-217</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Паспорт кабинета</li> </ol> <p>Оборудование учебного кабинета:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Доска классная</li> <li>2. Стол и стул для преподавателя</li> <li>3. Столы и стулья для студентов</li> <li>4. Шкаф для реактивов</li> <li>5. Шкаф для инструментов и приборов</li> <li>6. Шкаф вытяжной</li> <li>7. Стол кафельный для нагревательных приборов</li> </ol> <p>Технические средства обучения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Компьютер</li> <li>2. Мультимедийная установка.</li> </ol> <p>Оборудование лаборатории и рабочих мест:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Калькуляторы</li> <li>2. Весы равноплечные, ручные с пределами взвешивания в граммах: от 0.02 г до 1 г; от 0.1 г до 5 г; от 1 г до 20 г; от 5 г до 10г</li> <li>3. Разновес</li> <li>4. Дистиллятор</li> </ol>

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
	5. Плитка электрическая 6. Баня водяная 7. Спиртометры 8. Термометр химический 9. Сетки металлические асбестированные 10. Штатив металлический с набором колец и лапок 11. Штатив для пробирок 12. Спиртовка 13. Микроскоп биологический (биноккуляр 4-100х) 14. Ареометр 15. Пробирки 16. Воронка лабораторная 17. Колба коническая разной емкости 18. Палочки стеклянные 19. Пипетка глазная 20. Стаканы химические разной емкости 21. Стекла предметные 22. Тигли фарфоровые 23. Цилиндры мерные 24. Чашки выпарительные 25. Щипцы тигельные 26. Палочки графитовые 27. Кружки фарфоровые 28. Таблица «Периодическая система элементов Д. И. Менделеева» 29. Таблица «Электрохимический ряд напряжений металлов» 30. Таблица «Растворимость солей, оснований, кислот в воде» 31. Таблицы 32. Микротаблицы 33. Неорганические вещества, реактивы, индикаторы согласно программе учебной дисциплины.
Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	<b>Лаборатория 3-126</b> 1. Паспорт кабинета. 2. Перспективный план работы кабинета. 3. Инструкция по правилам техники безопасности. 4. Инструкция по правилам противопожарной безопасности. 5. График работы учебного кабинета. 6. Описание имущества и документация кабинета. 7. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета. 8. АРМ преподавателя; 9. АРМ студентов - 16 10. Количество рабочих мест студентов – 26. 11. Системный блок 17 шт. 12. Источник бесперебойного питания 17 шт. 13. Коммутационный шнур 14. Блок электрических розеток на 8 гнезд 3 шт 15. Шкаф телекоммуникационный настенный 12U 3 шт. 16. Маршрутизатор беспроводной 1 шт. 17. Инструмент обжимной для RJ-45, RJ-12, RJ-11 (8P8C, 6P6C, 4P4C), профессиональный, с храповым механизмом 10 шт. 18. Инструмент для заделки Krone, сенсорный 6 шт. 19. Съёмник изоляции для кабеля и одиночных проводов с инструментом для разъемов

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
	<p>20. Мультиметр цифровой 1 шт.  21. Тестер MS2-100 Fluke Networks кабельный 1 шт.  22. Маршрутизатор 10 шт.  23. Модуль Serial HWIC-2T  24. Коммутатор 10 шт.  25. Интерактивная доска 1 шт.  26. Напольная мобильная стойка 1 шт.  27. Площадка для крепления проекторов к стойке SMART-BASE 1 шт.  28. Кабель Smart Serial 12 шт.  29. Разъем RJ-45(8P8C) (100 шт) 5 упаковок  30. Монитор 17" 4 шт  31. Монитор 21.5" 13 шт  32. HDD 17 шт.  33. Кабель цифровой 17 шт.  34. Принтер лазерный  35. Проектор  36. Адаптер Wi-Fi 13 шт.  37. Гарнитура стерео 13 шт.  38. Интернет-камера 6 шт.  39. Колонки 1 шт.  40. Настенная розетка 12 шт.  41. Конвертер USB 4 шт.  42. Кабель Console RJ45 to DB9F 4 шт.  43. Сетевой фильтр на 6 розеток, 2м 17 шт.  44. Межсетевой экран 3 шт.  45. Защитные колпачки для разъемов RJ45 1 упаковка  46. Рулон липучки, 20м x 9мм 6 шт.  47. USB 3.0 флеш накопитель 6шт.  48. Сетевая карта 7 шт.</p>
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	<p><b>Кабинет 1-309</b>  1. Паспорт кабинета.  Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы  1. средства индивидуальной и коллективной защиты,  2. противогазы ГП-5,  3. респираторы Р-2,  4. ВПХР,  5. учебный набор ОВ,  6. носилки санитарные.  7. нормативно-правовые документы (кодексы, акты).</p>
Кабинет экологических основ природопользования	<p><b>Кабинет 1-106</b>  1. Паспорт кабинета.  2. Перспективный план работы кабинета.  3. Инструкция по правилам техники безопасности.  4. Инструкция по правилам противопожарной безопасности.  5. График работы учебного кабинета.  6. Описание имущества и документация кабинета.  7. Инвентарная ведомость на технические средства обучения учебного кабинета.  8. АРМ преподавателя;  9. Количество рабочих мест студентов – 24.  10. Классная трехчастная доска.</p>



Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
	11. Книжные шкафы – 2 12. Информационно-учебные стенды – 4. 14. Видеопроектор. 15. Экран.
Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства; организации хранения и контроля запасов и сырья; организации обслуживания	<b>Кабинет 3-122 А</b> 1. Учебная столовая 2. Стенды 3. Наборы плакатов 4. Учебные пособия 5. Учебная столовая 6. Шкаф жарочный ШЖЭСМ 7. Шкаф пекарский ШПЭСМ 8. Котел электрический 500 л. 9. Овощерезка промышленная 10. Посудомоечная машина 11. Картофелечистка 12. Кухонные столы 13. Ванны для овощей 14. Инвентарь 15. Инструменты (ножи, посуда) 16. Дымоудаляющий зонтик с фильтром 17. Печь 18. Электрическая сковорода 19. Мясорубка 20. Тестосбивающая машина 21. Миксер 22. Расфасовочная машина 23. Холодильник 24. Морозильник 25. Диспенсер горячих напитков 26. Льдогенератор 27. Весы эл. Торговые 28. Аппарат для гамбургеров 29. Гриль контактный 30. Фритюрница 31. Процессор кухонный 32. Комбайн барный 33. Миксер для молочных коктейлей 34. Кофемашина 35. Комплект барного инвентаря и посуды 36. Зонт вытяжной 37. Стол производственный разделочный 38. Стеллаж 4-х уровневый 39. Стол с моечной ванной 40. Пароконвектомат Arach AP7M 41. Плита индукционная Кобор I9-4ST 42. Шкаф холодильный 43. Весы настольные электронные (профессиональные) 44. Гастроемкость из нержавеющей стали 45. Планетарный миксер 46. Блендер ручной погружной (REDMOND RHB-CB2930) 47. Термометр инфракрасный 48. Микроволновая печь

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий с перечнем основного оборудования
	49. Фритюрница 50. Слайсер Мясорубка 51. Блендер стационарный 52. Соковыжималка шнековая 53. Набор тарелок 54. Набор кастрюль из нержавеющей стали для индукционных плит 55. Сотейник для индукционных плит 56. Сковорода для индукционных плит. 57. Гриль сковорода для индукционных плит 58. Набор разделочных досок.
спортивный зал	Спортивный зал (перекладины переносные; стойки волейбольные; щиты баскетбольные; мячи баскетбольные, волейбольные, мини-футбольные; скакалки; обручи; канаты; маты гимнастические; сетка волейбольная; стенка гимнастическая).
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет оборудована: Компьютеры 3 шт. Принтеры 2 шт. Сканер 1 шт. Книжный фонд 22520 экз.
актовый зал	Актовый зал оборудован: Кресло зрительское 252шт. Экран для проектора стационарный 3x4 м Часы электрические Занавес (состоит из двух кулис) Штора тканевая (задник) 2шт. Видеопроектор SONY Фортепиано ФРГ – Чехия

### 5. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения

Воспитательная работа в Чукотском многопрофильном колледже является неотъемлемой частью выполнения образовательным учреждением СПО своего назначения – удовлетворения образовательных потребностей личности, подготовки конкурентоспособных специалистов.

Основной целью воспитательной работы является развитие личности студента как гражданина Российского общества, обладающего глубокими профессиональными знаниями и навыками, культурного, социально активного, с уважением относящегося к духовным ценностям и традициям, моральным устоям и нравственным ориентирам общества.

В основу воспитательной работы положен принцип сотрудничества между преподавателями и обучающимися, который позволяет идти к намеченной цели путем решения конкретных задач через совместную деятельность.

Основными задачами воспитательной деятельности являются:

- создание комплексной системы воспитания;
- формирование традиций колледжа;
- формирование у студентов активной гражданской позиции;
- повышение культурного уровня студентов;
- воспитание духовно-нравственных качеств и этических, правовых норм

поведения;

- пропаганда здорового образа жизни.

Исходя, из цели и задач воспитательной работы были определены приоритетные направления воспитательной деятельности:	
гражданско-патриотическое	разъяснение гражданских прав и обязанностей, поддержка социальных инициатив молодёжи
правовое	профилактика правонарушений, работа студенческого актива
нравственно-эстетическое	формирование традиций колледжа, развитие творческих способностей
спортивно-оздоровительное	пропаганда здорового образа жизни, профилактика вредных привычек
информационное	организация работы студенческих средств массовой информации, профориентационная работа
социально-психологическое сопровождение	обеспечение полноценного личностного, интеллектуального и профессионального развития обучающегося
организационная и воспитательная работа в общежитии колледжа	развитие нравственно и физически здоровой личности, готовой полноценно исполнять ведущие социальные роли, способной к самосовершенствованию
трудовое воспитание	организация дежурства по колледжу, субботников

Воспитательная работа основывается на следующих принципах:

- личностного подхода в воспитании;
- гуманистического подхода к построению отношений в воспитательном процессе;
- средового подхода в воспитательной деятельности, т.е. создание эффективной среды воспитания;
- дифференцированного подхода к воспитанию студентов;
- природосообразности и культуросообразности воспитания, творческого развития.

Практическая реализация задач, направлений и содержания воспитательной деятельности осуществляется через следующие формы работы:

- организацию внеурочных мероприятий (крупной и малой форм) в колледже;
- организацию деятельности объединений дополнительного образования;
- организацию досуга студентов в свободное от учебных занятий время.

Для этого организуются и проводятся: творческие конкурсы, праздники, беседы, игры, конференции, турниры, спортивные мероприятия.

Внеурочная работа является продолжением учебной деятельности, так как каждый урок, педагогическая практика предполагают постановку и реализацию воспитательных задач. Многие формы внеаудиторных мероприятий вытекают из учебного занятия (научно-исследовательские конференции, творческие конкурсы, организация выставок).

Результативность воспитательной работы зависит от уровня профессиональной культуры педагогов, кураторов групп. Поэтому большое внимание уделяется повышению уровня профессиональной культуры на семинарах, мастер-классах, конференциях. А уровень профессионального мастерства у преподавателей и обучающихся выявляется на Фестивале профессионального мастерства «Город мастеров».

На базе колледжа действуют: Чукотская региональная молодёжная общественная организация «Молодёжное студенческое общественное объединение «Альтаир»,

Анадырская городская молодежная общественная организация «Военно-патриотическое объединение «Патриотик», Общественное учреждение «Добровольная пожарная дружина ГАПОУ ЧАО «Чукотский многопрофильный колледж».

Приоритеты психологического сопровождения:

- формирование эффективной образовательной среды;
- организация здоровьесберегающих условий обучения;
- профилактика социальной дезадаптации и употребления психоактивных веществ;
- формирование профессионально-значимых качеств;
- организация всестороннего изучения индивидуальных и личностных особенностей выпускников, их интересов и склонностей.

В рамках организации психолого-консультативной и профилактической работы со студентами колледжа осуществляется психолого-педагогическое сопровождение адаптационного процесса, который способствует включению будущих студентов в процесс совместного взаимодействия, знакомству со студентами. Осуществляется анализ процесса вхождения студентов в учебу, их ознакомления с колледжем, принятия ими правил и норм поведения, традиций в колледже, анализ индивидуально-психологических особенностей первокурсников на основе результатов психодиагностической работы.

Разработана и реализуется комплексная программа адаптации первокурсников, которая включает в себя: психологическую диагностику и сопровождение обучающихся в образовательной среде колледжа. В процессе социально-психологического сопровождения фиксируется динамика индивидуального развития каждого обучающегося. По мере происходящих изменений в ситуации развития проводятся корректирующие и развивающие мероприятия.

Организационная и воспитательная работа в общежитии колледжа

Медицинское обслуживание и лечебно-оздоровительная работа

Для оказания лечебно-профилактической помощи в колледже организовано медицинское обслуживание студентов, функционирует медицинский пункт. Обучающиеся ежегодно проходят профилактический медицинский осмотр (флюорография, прививки проводятся для 100% студентов, обучающихся на дневной форме). Регулярно со студентами проводится санитарно-просветительская работа, беседы о вреде курения, алкоголя, наркотиков.

Сотрудники медпункта оказывают первую медицинскую помощь обучающимся и сотрудникам, контролирует соблюдение санитарно-эпидемиологических правил в помещениях колледжа и столовой, занимается популяризацией здорового образа жизни.

Рабочая программа воспитания приводится в формате электронного приложения к ОП СПО.

## **6. Оценка результатов освоения ОП СПО**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** оценка качества освоения обучающимися ОП СПО включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по ОП СПО осуществляется в соответствии действующим законодательством об образовании, требованиями ФГОС СПО, а также действующими

локальными нормативными документами организации:

Положение о порядке и содержании текущего контроля знаний и промежуточной аттестации учащихся и студентов.

Положение о структуре, требованиях к оформлению, порядке выполнения и защиты выпускных квалификационных работ.

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

- оценка уровня освоения учебных дисциплин;
- оценка уровня сформированности компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Форма, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляется согласно учебного плана, графика учебного процесса.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, защита курсовых и дипломных проектов, тренинги, лабораторные и практические работы, а так же иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

### **6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции, которые включают варианты заданий для проведения входного, текущего и итогового контроля, комплекты оценочных средств для проведения экзамена (квалификационного).

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных программой конкретной дисциплины (профессионального модуля). Промежуточная аттестация по дисциплинам и междисциплинарным курсам осуществляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, междисциплинарный курс, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета или в иной форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля.

### **6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная (итоговая) аттестация выпускника образовательного учреждения среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения ОП СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** в полном

объеме.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах (проектах).

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями совместно с представителями предприятий (фирм), соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и рассматривается на заседании предметной (цикловой) комиссии. Тематика выпускных (квалификационных) работ должна отражать основные сферы и направления деятельности организации и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала; выполнения работ по профессии рабочего 16675 Повар.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной (итоговой) аттестации выпускников.

Программа государственной (итоговой) аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается предметной (цикловой) комиссией, утверждается руководителем образовательной организации и доводится до сведения обучающихся.

К государственной (итоговой) аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные

аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником предоставляются отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения ОПСПО осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательным учреждением выдается документ установленного образца. К государственной итоговой аттестации допускаются студенты, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план (индивидуальный учебный план).