

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«КРЫМСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО - СТРОИТЕЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО
ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Квалификация выпускника: специалист по
поварскому и кондитерскому делу
Нормативный срок освоения: 3 года 10
месяцев
Форма обучения: очная

2019 г.

Согласовано
Председатель правления
ИП «Крымское РАЙПО»
А.Р. Овагян
«30» 08 2019 г.
(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

Согласовано
Директор ГКОП ресторан «Магеллан»
Ресторанного кафе «Журавли»
Ковтюх Н.В.
«30» 08 2019 г.
(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
Протокол № 1 от 30.08 2019 г.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюсте РФ от 20.12.2016 г. № 44828), входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: ГБПОУ КК КИСТ

Разработчики
Недзвецкая Татьяна Алексеевна, Заслуженный учитель Кубани, заместитель
директора по УПР _____

Тоноян Соня Сергеевна, заместитель директора по НМР _____
подпись

Меркулова Инна Владимировна, преподаватель _____
подпись

Бейдик Екатерина Федоровна, мастер производственного обучения _____
подпись

Гавозда Татьяна Владиславовна, председатель МЦК
«Сферы обслуживания» _____
подпись

Лазаренко Елена Анатольевна, председатель МЦК «Гуманитарных и
общественных дисциплин» _____
подпись

Енамукова Елена Рамазановна, председатель МЦК «Точных и естественных
наук» _____
подпись

Утверждена
Директор ГБПОУ КК КИСТ
И.В. Плешник
«30» 08 2019 г.
(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

Согласовано
ИП Сурмалян К.М., ресторан
«Царский» _____ Сурмалян К.М.
«30» 08 2019 г.
(дата, подпись, Ф.И.О., печать)

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	Раздел 1 Общие положения	4
2.	Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	6
3.	Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
4.	Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	9
4.1	Общие компетенции	9
4.2	Профессиональные компетенции	9
5.	Раздел 5. Структура образовательной программы	14
5.1	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППСЗ	14
5.2	Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП	18
6.	Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	42
6.1	Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	42
6.2	Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	51
6.3	Учебно-методическое и информационное обеспечение	51
7.	Раздел 7. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы	53
	Приложения	57

Раздел 1. Общие положения

1.1. Описание программы

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565 и примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

Нормативно - правовую базу разработки ППССЗ составляют:

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

- Приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Крымский индустриально-строительный техникум».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ППССЗ:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - Общий математический и естественно-научный цикл.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

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

Формы обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования в очной форме – 3 года 10 месяцев.

Профиль получаемого профессионального образования: социально-экономический.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: 33

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

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «Специалист по поварскому и кондитерскому делу»
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Осваивается
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов,	Осваивается

десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	Осваивается
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Осваивается

3.2. В соответствии с приложением к ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело «Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» ГБПОУ КК КИСТ по согласованию с работодателем определил для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, профессию 16675 Повар.

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация «Повар»
Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенций
ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
	ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
	ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
	ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

<p>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</p>	<p>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.</p>
	<p>ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>
	<p>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</p>
	<p>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</p>
	<p>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</p>
	<p>ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
	<p>ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
<p>ПМ.03. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
	<p>ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов,</p>

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	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
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	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

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>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</p> <p>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</p>
<p>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</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
	<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>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</p>
	<p>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</p>
	<p>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</p>
	<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>
<p>ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>

	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
ПМ 07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар	ПК 7.1. Организовывать подготовку и приготовление блюд из овощей и грибов
	ПК 7.2. Организовывать подготовку и приготовление бульонов, супов и соусов
	ПК 7.3. Организовывать подготовку и приготовление холодных блюд, напитков и кулинарных изделий.
	ПК 7.4. Организовывать подготовку и приготовления полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы
	ПК 7.5. Готовить региональные и национальные блюда своей страны и блюда интернациональной кухни по рецептам
	ПК 7.6. Готовить фуршетные блюда

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общеобразовательный цикл;
- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация.

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения содержащего программу в ОПОП
1	2	3
О.00	Общеобразовательный цикл	1
ОУД.00	Общеобразовательные учебные дисциплины	
	Общие	
ОУД.01.01	Русский язык	1.1
ОУД.01.02	Литература	1.2
ОУД.02	Иностранный язык	1.3
ОУД.03	Математика	1.4
ОУД.04	История	1.5
ОУД.05	Физическая культура	1.6
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	1.7
	По выбору из обязательных предметных областей	
ОУД.07	Информатика	1.8
ОУД.10	Обществознание	1.9
ОУД.12	Экономика	1.10
ОУД.13	Право	1.11
ОУД.14	Естествознание	1.12
ОУД.16	География	1.13
ОУД.17	Экология	1.14
ОУД.18	Астрономия	1.15

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	2
ОГСЭ.01	Основы философии	2.1
ОГСЭ.02	История	2.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	2.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	2.4
ОГСЭ.05	Психология общения	2.5
ОГСЭ.06	Основы бюджетной грамотности	2.6
ОГСЭ.07	Основы финансовой грамотности	2.7
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	3
ЕН.01	Химия	3.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3.2
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	4
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	4.1
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4.2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	4.3
ОП.04	Организация обслуживания	4.4
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4.6
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4.7
ОП.08	Охрана труда	4.8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	4.9
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	4.10
ПМ.00	Профессиональный цикл	5
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	5.1
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	5.2
ПМ.03	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных	5.3

	изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
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	5.4
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	5.5
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	5.6
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	5.7
УП.00	Учебная практика	5.8
ПП.00	Производственная практика	5.9
ПДП	Преддипломная практика	5.10
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6

Структура образовательной программы включает обязательную и вариативную часть.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций, предусмотренных главой III ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Вариативная часть образовательной программы дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Получение СПО осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. Нормативный срок освоения ППССЗ 52 недели:

- теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 39 недель;
- промежуточная аттестация 2 недели;
- каникулы 11 недель.

Данный объем образовательной программы направлен на обеспечение получения среднего общего образования в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования с учетом профиля получаемой специальности.

Объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предусматривает выполнение курсовых работ по:

- 1) 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 - 4 семестр;
- 2) ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала – 7 семестр.

Выполнение курсовой работы реализуется в пределах времени, отведенного на изучение междисциплинарного курса.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. 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.

В профессиональный цикл образовательной программы входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

5.1.1. Учебный план

Учебный план ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело представлен в Приложении 1.

5.1.2 Календарный учебный график

График учебного процесса представлен в Приложении 2.

5.2 Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП

Вариативная часть использована, с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Распределение объема часов, отведенного на вариативную часть, 1296 часов, согласовано с работодателями ПК «Крымское РАЙПО», ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли», ресторан «Царский». В соответствии с распределением вариативной составляющей содержание ОПОП следует дополнить требованиями к условиям реализации ОПОП в части:

- требований к организации учебной и производственной практик;
- требований к учебно-методическому и информационному обеспечению образовательного процесса;

– требований к материально-техническому обеспечению образовательного процесса;

– перечня кабинетов, лабораторий, мастерских и др.

Работодатели ПК «Крымское РАЙПО» А.Р. Овагян, ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнего кафе «Журавли» Ковтюх Н.В., ресторан «Царский» Сурмалян К.М., принимали участие в формировании вариативной части основных профессиональных образовательных программ:

- в работе методического объединения по разработке содержания вариативной части ОПОП, педагогического совета по утверждению ОПОП;

- в согласовании содержания и результатов освоения ОПОП различного уровня, профиля и направленности;

- в экспертизе контрольно-измерительных материалов для оценки результатов освоения ОПОП.

Регламенты и процедуры участия работодателей в формировании, реализации и оценке результатов освоения основных профессиональных образовательных программ утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2008 г. N 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования».

Мнение работодателей по содержанию обучения выяснено с помощью комплекса анкет и вопросников, разработанных для выявления тех умений, знаний и практического опыта, которыми должны обладать работники данной специальности.

Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.			Самостоятельная учебная работа	Документ, на основании которого введена вариативная часть
			Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа		
1	2	3	4	5	6	7	8
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	118	91	23	0	4	Протокол заседания круглого стола.
ОГСЭ.01	<p>Основы философии</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - специфику философского мировоззрения в его отношении к мифологическому, религиозному, научному, обыденному мировоззрению; - современные концепции общественного развития; - проблему человека в философии, философские теории личности; - проблемы жизни, смерти, бессмертия, экзистенции в духовном опыте человека. <p><i>должен уметь:</i></p>	18	16			2	Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский» Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли» Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»

	<ul style="list-style-type: none"> - определять значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков; - определять соотношение для жизни человека свободы и ответственности, материальных и духовных ценностей; - сформулировать представление об истине и смысле жизни; - решать мировоззренческие проблемы, опираясь на знания пост классической европейской философии и русской философии. 						
ОГСЭ.02	<p>История</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ретроспективный анализ развития отрасли. - нарастание кризисных явлений в экономике, обществе, культуре; <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности для развития экономики в историческом контексте; - демонстрировать гражданско-патриотическую позицию. 	18	16			2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ОГСЭ.05	<p>Психология общения</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные аспекты культуры речи; 	10	10				<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП</p>

	<p>- основные правила орфоэтии, морфологии, лексики, синтаксиса, словообразования, орфографии, пунктуации;</p> <p>- функциональные стили речи.</p> <p>должен уметь:</p> <p>- применять основные правила орфоэтии, морфологии, лексики, синтаксиса, словообразования, орфографии, пунктуации.</p>						<p>ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ОГСЭ.06	<p>Основы бюджетной грамотности</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен знать:</p> <p>- экономическую сущность бюджета, принципы и основы построения бюджетной системы;</p> <p>- порядок подготовки и исполнения бюджетов различных уровней и бюджетов государственных внебюджетных фондов;</p> <p>- сущность налоговой системы;</p> <p>- сущность процесса кредитования физических лиц;</p> <p>- систему безналичных расчетов</p> <p>должен уметь:</p> <p>- рассчитывать семейный бюджет и различные виды налогов;</p> <p>- пользоваться интернет услугами;</p> <p>- составлять и оформлять документы по кредитным операциям;</p> <p>- применять законодательство о защите прав потребителей.</p>	36	20	16			<p>Рекомендации Минобрнауки Краснодарского края ГБУ КК НМЦ ДПО письмо № 229/02-01 от 29.08. 2014 г.</p>
ОГСЭ.07	<p>Основы финансовой грамотности</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен знать:</p> <p>– экономические явления и процессы общественной жизни</p>	36	29	7			<p>Письмо МОНиМП КК № 47-01-13-13280/19 от 05.07.2019 г.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - <i>структуру семейного бюджета и экономику семьи;</i> - <i>депозит и кредит.;</i> - <i>расчетно – кассовые операции;</i> - <i>пенсионное обеспечение: государственная пенсионная система, формирование личных пенсионных накоплений;</i> - <i>виды ценных бумаг;</i> - <i>сферы применения различных форм денег;</i> - <i>основные элементы банковской системы;</i> - <i>виды платежных средств;</i> - <i>страхование и его виды;</i> - <i>налоги;</i> - <i>правовые нормы для защиты прав потребителей финансовых услуг;</i> - <i>признаки мошенничества на финансовом рынке в отношении физических лиц.</i> <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации;</i> - <i>применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;</i> - <i>сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и финансовый план;</i> - <i>грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина;</i> - <i>анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников</i> 						
--	--	--	--	--	--	--

<p><i>различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов;</i> - <i>использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты;</i> - <i>определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс;</i> - <i>применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения;</i> - <i>применять полученные знания о хранении, обмене и переводе денег; использовать банковские карты, электронные деньги; пользоваться банкоматом, мобильным банкингом, онлайн-банкингом;</i> - <i>применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности;</i> - <i>применять знания о депозите, управления рисками при депозите; о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита;</i> - <i>определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты, заполнять налоговую декларацию;</i> 						
---	--	--	--	--	--	--

	- оценивать и принимать ответственность за рациональные решения и их возможные последствия для себя, своего окружения и общества в целом.						
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	52	0	52	0	0	
ЕН.01	Химия В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен уметь:</i> - проводить органолептические исследования продуктов питания; - проводить качественный и количественный анализ исследуемого вещества.	18		18			Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский» Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли» Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»
ЕН.02	Экологические основы природопользования В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен уметь:</i> - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; -использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; -соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности.	34		34			Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский» Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли» Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	245	155	74	0	16	

ОП.01	<p>Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве; - готовить и применять дезинфицирующие растворы и моющие средства; <p><i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - правовые основы санитарии. 	52	30	20	2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ОП.02	<p>Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы исследования качества пищевых продуктов; - состав и площади складских помещений; - способы хранения и укладки сырья и продуктов; - ответственность и контроль санитарных правил при хранении продуктов. 	12	10		2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ОП.03	<p>Техническое оснащение организаций питания</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила 	26	11	13	2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП</p>

	<p><i>безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</i></p> <p><i>- способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</i></p> <p>должен уметь:</p> <p><i>- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</i></p> <p><i>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</i></p>						<p>ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ОП.04	<p>Организация обслуживания</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен знать:</p> <p><i>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</i></p> <p><i>- сервировку столов, современные направления сервировки</i></p> <p><i>- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</i></p> <p><i>- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</i></p> <p><i>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</i></p> <p><i>- способы подачи блюд;</i></p>	26	18	6	2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>	

	<p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания - подготавливать посуду, приборы, стекло - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями. 						
ОП.05	<p>Основы экономики, менеджмента и маркетинга</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса 	12	10			2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>

ОП.06	<p>Правовые основы профессиональной деятельности</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - происхождение права, нормы права - порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; - виды административных правонарушений и административной ответственности <p><i>должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать виды прав и свобод человека, закрепленных в тексте Всеобщей декларации прав человека. 	44	17	25	2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ОП.07	<p>Информационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. 	13	11		2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ОП.08	<p>Охрана труда</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные 	28	16	10	2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p>

	<p><i>требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</i></p> <p><i>- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</i></p> <p><i>должен уметь:</i></p> <p><i>- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</i></p> <p><i>- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</i></p>						<p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ОП.10	<p>Основы предпринимательской деятельности</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен знать:</p> <p><i>-как регистрируется, лицензируется и прекращается предпринимательская деятельность;</i></p> <p><i>-основные экономические показатели деятельности предприятия;</i></p> <p><i>-основные методы установления цен, расчет себестоимости и резервы ее снижения;</i></p> <p><i>-сущность финансов и финансовая системы;</i></p> <p><i>-права потребителя и имущественную ответственность.</i></p>	32	32				<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ПМ.00	Профессиональные модули	665	361	264	18	22	

<p>ПМ.01</p>	<p>МДК 01.01 Организация процесса приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен знать:</i> - <i>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</i> - <i>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</i> <i>должен уметь:</i> - <i>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента.</i></p>	<p>28</p>	<p>7</p>	<p>19</p>		<p>2</p>	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский» Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли» Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>
	<p>МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов. В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен знать:</i> - <i>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</i> - <i>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</i> <i>должен уметь:</i></p>	<p>36</p>	<p>21</p>	<p>13</p>		<p>2</p>	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский» Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли» Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>

	- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;						
ПМ.02	<p>МДК 02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок - правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; <p><i>должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	34	18	14		2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>
	МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	74	38	20	14	2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p>

	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок <p><i>должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных. 						<p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ПМ.03	<p>МДК 03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных. 	52	30	20		2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p>

	<p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>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;</i> - <i>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.</i> 					<p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>
	<p>МДК 03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</i> - <i>актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;</i> <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</i> 	50	28	20	2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>

ПМ.04	<p>МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</i> - <i>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</i> <p><i>должен уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>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;</i> - <i>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</i> 	28	16	10	2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>
	<p>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен знать:</i></p>	39	27	10	2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП</p>

	<p>- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p> <p>должен уметь:</p> <p>- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>						<p>ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ПМ. 05	<p>МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен знать:</p> <p>- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>должен уметь:</p>	43	28	13	2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>	

	<p>- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>- 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;</p>						
	<p>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен знать:</p> <p>- 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.</p> <p>должен уметь:</p> <p>- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного</p>	38	16	20		2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>

	<i>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей.</i>						
ПМ.06	<p>МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</i> - <i>структуру организации питания;</i> - <i>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</i> - <i>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</i> - <i>правила составления калькуляции стоимости;</i> - <i>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов.</i> 	34	28		4	2	<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>
ПМ.07	<p>МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления простой кулинарной продукции</p> <p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся <i>должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</i> - <i>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</i> - <i>правила безопасного использования и последовательность выполнения</i> 	209	104	105			<p>Протокол № 1 от 25.06.19 г. ИП «Сурмалян К.М., ресторан «Царский»</p> <p>Протокол №2 от 27.06.19 г. ГК ПОП ресторана «Магеллан» и летнее кафе «Журавли»</p> <p>Протокол №3 от 28.06.19 г. ПК «Крымское РАЙПО»</p>

<p><i>технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</i> - <i>классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;</i> - <i>правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;</i> - <i>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок; напитков и кулинарных изделий;</i> - <i>виды, свойства и кулинарное значение картофеля, овощей, грибов, полуфабрикатов из котлетной массы;</i> - <i>технологию приготовления и оформления блюд из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы;</i> - <i>требования к качеству блюд и полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы;</i> - <i>сроки и условия хранения блюд и полуфабрикатов;</i> - <i>признаки и органолептические методы определения их доброкачественности;</i> - <i>назначение и правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, приборов, посуды и правила ухода за ними</i> - <i>технологию приготовления региональных и национальных блюд своей страны и блюд интернациональной кухни по рецептам;</i> 						
---	--	--	--	--	--	--

<p>- технологию приготовления фуршетных блюд должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы; - проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; - соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; - использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из овощей, грибов, холодных блюд, напитков и кулинарных изделий, мяса, рыбы и птицы; - оценивать качество готовых блюд; - охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из овощей, грибов, мяса, рыбы и птицы; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов и блюд; - нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов - готовить региональные блюда в соответствии с питательными свойствами продукта; 						
---	--	--	--	--	--	--

	- готовить фуршетные блюда						
	Промежуточная аттестация	216					
	Итого	1296	607	413	18	42	

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения

ГБПОУ КК КИСТ располагает учебными аудиториями для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещениями для самостоятельной работы, мастерскими и лабораториями, оснащенными оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень специальных помещений

Кабинеты:

общеобразовательных дисциплин;

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;

организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

Лаборатории:

химии;

учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);

учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал

открытый стадион

Залы:

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет;

Актовый зал.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности

Лаборатория «Химии»

Лабораторное оборудование:

Аппарат для дистилляции воды

Набор ареометров

Баня комбинированная лабораторная

Весы технические с разновесами

Весы аналитические с разновесами

Весы электронные учебные до 2 кг

Гигрометр (психрометр)

Колориметр-нефелометр фотоэлектрический

Колонка адсорбционная

Магнитная мешалка

Нагреватель для пробирок

pH-метр милливольтметр

Печь тигельная

Спиртовка

Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями

Установка для титрования

Центрифуга демонстрационная

Шкаф сушильный

Электроплитка лабораторная

Посуда:

Бюксы

Бюретка прямая с краном или оливой

вместимостью 10 мл, 25 мл

Воронка лабораторная

Колба коническая разной емкости

Колба мерная разной емкости

Кружки фарфоровые

Палочки стеклянные

Пипетка глазная

Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью

Пипетка с делениями разной вместимостью

Пробирки

Стаканы химические разной емкости

Стеклянные предметные

Стеклянные предметные с углублением для капельного анализа

Ступка и пестик

Тигли фарфоровые

Цилиндры мерные

Чашка выпарительная

Вспомогательные материалы:

Банка с притертой пробкой

Бумага фильтровальная

Вата гигроскопическая

Груша резиновая для микробюреток и пипеток

Держатель для пробирок

Ерши для мойки колб и пробирок

Капсуляторка

Карандаши по стеклу

Кристаллизатор

Ножницы

Палочки графитовые

Трубки резиновые соединительные.

Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов

(штатив физический с 2-3) лапками

Штатив для пробирок

Щипцы тигельные

Фильтры беззольные

Трубки стеклянные

Трубки хлоркальциевые

Стекла часовые

Эксикатор

Химические реактивы

Лаборатория Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Газовая горелка (для карамелизации);
Набор инструментов для карвинга;
Овоскоп;
Нитраттестер;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГБПОУ КК КИСТ имеющих оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудование и инструменты, используемые при проведении чемпионатов WorldSkills и указанные в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook» (или их аналоги):

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жар;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.
Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной

деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационном справочнике. Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года. Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых, соответствует области профессиональной деятельности, составляет 25 процентов.

6.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение

ППССЗ обеспечивается доступом каждого студента к библиотечному фонду, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) программы подготовки специалистов среднего звена. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно

печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные Примерной основной образовательной программой (ПООП).

ГБПОУ КК КИСТ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Раздел 7. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются комплекты оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Комплекты оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам разрабатываются и утверждаются ГБПОУ КК КИСТ самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются ГБПОУ КК КИСТ после предварительного положительного заключения работодателей.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину.

На весь период обучения запланированы 8 недель промежуточной аттестации. Формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Формой промежуточной аттестации по дисциплинам ОГСЭ (кроме физической культуры), ЕН и общепрофессионального цикла является дифференцированный зачет, по дисциплине «Физическая культура» (в цикле ОГСЭ) – в каждом семестре – зачет, в последнем семестре – дифференцированный зачет.

По дисциплинам общеобразовательного цикла, промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов, комплексного дифференцированного зачета, по дисциплине История и Обществознание, и экзаменов кроме «Физической культуры». По дисциплине «Физическая

культура» в каждом семестре зачет, в последнем – дифференцированный зачет. Экзамены проводятся по учебным дисциплинам: русский язык, математика, естествознание.

При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по МДК является комплексный экзамен или экзамен, по модулю – экзамен, квалификационный экзамен, который проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучающегося с участием работодателей.

Организация государственной итоговой аттестации выпускников

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

Формами государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования являются защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) и демонстрационный экзамен. На подготовку дипломной работы отводится 4 недели, на защиту дипломной работы и демонстрационный экзамен отводится 2 недели. Защита проводится в сроки, обозначенные учебным планом и согласно составленному расписанию.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации ГБПОУ КК КИСТ. Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных союзом. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее

чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации. Образовательная организация обеспечивает проведение предварительного инструктажа выпускников непосредственно в месте проведения демонстрационного экзамена.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из педагогических работников образовательной организации, лиц, приглашенных из сторонних организаций, в том числе педагогических работников, представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

При проведении демонстрационного экзамена в состав государственной экзаменационной комиссии входят также эксперты союза «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа: руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность, соответствующую области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники ; ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников.

Лицам, завершившим соответствующее обучение в полном объеме и прошедшим государственную итоговую аттестацию выдаётся диплом о среднем профессиональном образовании с присвоением квалификации "специалист по поварскому и кондитерскому делу".