Министерство образования и науки КЧР

КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса»

УТВЕРЖДАЮ Директор КЧР ГБПОО «КИПТиС»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.А.Китаов

«30» августа 2017 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

По специальности:

**43.01.09 Повар, кондитер**

Форма обучения **очная**

Квалификации выпускника**:**

**Повар, кондитер.**

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования - 3 года10 месяцев

на базе среднего общего образования - 1 год 10 месяцев

2017 г.

Организация-разработчик:

КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса»

**Разработчики:**

**Братова Л.М. – зам.директора по УПР,**

**Дармилова З.Ю. – зав.учебной частью,**

**Эдиева М.П. – преподаватель спец.дисциплин,**

**Ловчикова Н.Т. – преподаватель спец.дисциплин**

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

на заседании цикловой методической комиссии технологического цикла

Протокол № 1 от «26» июня 2017 г.

Председатель цикловой комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Эдиева М.П.

**Рекомендовано к применению**

**Согласовано с работодателем: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

СОДЕРЖАНИЕ

**1 Общие положения4**

1.1 Аннотация4

1.2 [Характеристика профессиональной деятельности выпускника](#bookmark2)5

1.3 [Нормативно-правовые основания разработки примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО)](#bookmark3)6

1.4 [Требования к поступающим на программу](#bookmark4)7

1.5 Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации 7

**1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)…………………………………………………..8**

1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования……………………………………8

1.8. Распределение обязательной и вариативной части программы………..9

**2 Требования к результатам освоения образовательной программы9**

2.1 Перечень профессиональных компетенций 10

**3 Формирование конкретизированных требований по структурным элементам программы** **13**

3.1 5

**4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ ………………………………………………………….23**

4.1 [Рабочие](#bookmark11) программы дисциплин 23

4.2 **Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик**:…………………………………………………………………………………………………………………………………….……24

**4.3 Программа учебной и производственной практики, программа государственной (итоговой) аттестации…………………………………………………28**

4.4. Контроль и оценка результатов освоения примерной образовательной программы…………………………………………………………………………………..28

4.5 Условия реализации образовательной программы……………………….32

4.6. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)…37

**5.** **Характеристики социально-культурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников……….38**

1. **Общие положения**

**1.1 Аннотация**

Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - ПООП СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составлена в соответствии с ФГОС СПО, имеет четкую отраслевую направленность в области ресторанного бизнеса, составлена на основе профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколатье», «Пекарь» (3-й и 4-й уровни квалификации).

При составлении образовательной программы учитывались не только требования российских работодателей, но и международные требования к подготовке повара и кондитера по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia (далее - WSR).

Данная образовательная программа, по сравнению с разработанными ранее, имеет в своей структуре меньшее количество видов профессиональной деятельности, соответствует структуре ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обеспечивает их преемственность, возможность продолжения обучения на следующем образовательном уровне по индивидуальным образовательным программам, в том числе ускоренного обучения. Кроме того уменьшение количества видов профессиональной деятельности произведено не за счет уменьшения содержания программы, а за счет оптимизации ее структуры, что позволит более рационально использовать время, отведенное на освоение профессионального учебного цикла, более четко организовать выполнение программ учебной и производственной практик.

В структуре каждого профессионального модуля по сравнению с предыдущим ФГОС СПО предусмотрено по два междисциплинарных курса, что позволит более гибко выстраивать образовательную деятельность. Рекомендации по использованию вариативной части образовательной программы также составлены с учетом требований профессиональных стандартов и требований, предъявляемых к участникам Чемпионатов международного движения WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции. Определенные в спецификациях результаты обучения в виде действий, требований к умениям и знаниям включают все требования к уровню подготовки профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер/шоколатье», «Пекарь» для 3-его и 4-ого уровней квалификации, а также требования, предъявляемые к участникам

Чемпионатов международного движения WSR по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело»

Программой предусмотрено проведение Государственной итоговой аттестации в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена. Задачи программы:

* обеспечение готовности обучающихся к выполнению всех обобщенных трудовых функций 3-его и 4-ого уровней квалификации профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь» при выполнении работ по профессии в любом регионе Российской Федерации;
* оказание методической помощи преподавателям профессионального цикла в подготовке наиболее одаренных обучающихся к успешному участию в Чемпионатах международного движения WSR;

- подготовка выпускников к прохождению процедуры независимой оценки квалификаций у работодателей.

1.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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.

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и крндитерских изделий в организациях питания. Основной целью вида профессиональной деятельности является приготовление качественных блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, их презентация и продажа в организациях питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков разнообразного ассортимента.

должностей выпускников по данной профессии: повар, кондитер.

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

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

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

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям повара, кондитера:

* быть честным, ответственным;
* уметь работать в команде или самостоятельно;
* иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
* обладать способностью к концентрации внимания;
* иметь хорошую координацию;
* иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
* быть физически выносливым;
* иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
* иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе;
* иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;
* иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;
* уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;
* обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью ИНТЕРНЕТ;

• использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

 Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, могут продолжить обучение:

* по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и получить квалификацию специалист по поварскому и кондитерскому делу,
* в образовательных организациях высшего образования по специальностям Технология продукции общественного питания или Организация общественного питания и получить квалификации: инженер-технолог общественного питания, менеджер.

Кроме того возможны следующие направления специализаций в рамках данного образовательного уровня, позволяющие осуществить успешное карьерное продвижение:

* в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания, различных видов региональной кухни,
* в области приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, десертов сложного ассортимента,
* в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура, композиции из цветов),
* в области приготовления горячих напитков (бариста);
* в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий, изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

**1.3. Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (далее ПООП СПО)**

Нормативную правовую основу разработки ПООП СПО составляют:

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

иные федеральные законы *(при наличии);*

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО):

|  |  |
| --- | --- |
|  **Код**  |  **Наименование**  |
|  43.01.09  |  Повар, кондитер  |

Профессиональные стандарты:

|  |  |
| --- | --- |
|  **Код**  |  **Наименование**  |
|   33.011  | Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))  |
|   33.014  | Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н  |
|   33.010   |  Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940))  |

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));

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

1. Требования к поступающим на программу

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

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

* 1. **Сроки освоения программы и присваиваемые квалификации**

Сроки получения СПО по профессии **Повар, кондитер** в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| На базе  | Наименование квалификаций по образованию  | Сроки  |
| среднего общего образования  | Повар, кондитер  | 1 год 10 месяцев  |
| основного общего образования |  | 3 года 10 месяцев  |

**1.6. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование ПМ   | Сочетание профессий  |
| Сочетания профессий берутся из п. 1.11 (1.12) ФГОС по профессиям СПО |
| Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  |   повар – кондитер  |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |  повар – кондитер |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |  повар – кондитер |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |  повар – кондитер |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента  |   повар – кондитер |

1.7. Порядок реализации программы среднего общего образования для обучающихся на базе основного общего образования

1.7.1 Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы по освоению профессии СПО. В этом случае программа по профессии, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой профессии СПО.

Срок освоения программы по профессии в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 82 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) 57 нед.

промежуточная аттестация 3 нед.

каникулы 22 нед.

Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования составляет 5904 часа.

1.8. Распределение обязательной и вариативной части программы

ПООП распределяет обязательную часть - не более 80% объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы указанным во ФГОС. Не менее 20% -предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой образовательной организацией при разработке рабочей программы, направленной на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов.

Вариативная часть составляет 612 часов.

Часы вариативной части направлены на освоение программ общепрофессиональных дисциплин: Основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, Основ товароведения продовольственных товаров, Технического оснащения и организации рабочего места, Экономических и правовых основ профессиональной деятельности, Иностранного языка в профессиональной деятельности, а также на увеличение количества часов по всем основным видам деятельности - профессиональным модулям (как на теоретическое обучение, так и на практику). Кроме того, в целях освоения общих компетенций введены общепрофессиональные дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности, Организация обслуживания.

1. Требования к результатам освоения образовательной программы

Результаты освоения образовательной программы выражаются в виде профессиональных и общих компетенций.

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование общих компетенций |
| 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 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 09. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

2.1. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 1 | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 1.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 1.2. | Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ПК 1.3. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья |
| ПК 1.4. | Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика |
| ВД 2 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 2.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 2.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента |
| ПК 2.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.4. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента |
| ПК 2.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 2.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента |
| ПК 2.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 2.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента |
| ВД 3 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2. | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента |
| ПК 3.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента |
| ПК 3.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного |

|  |  |
| --- | --- |
| ПК 3.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента |
| ПК 3.6. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

**3. Формирование перечня учебных дисциплин в структуре программы**

**3.3.1. Конкретизированные требования по профессиональным модулям**

ВД 1. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Шифры осваиваемых компетенций (ПК и ОК)  | Наименование МДК  | Примерный объем нагрузки на освоение  | Действие  | Умения  | Знания  |
| *ПК 1.1.-1.4.* *ОК 01-02,* *04-07* *ПК 1.1.-1.4,* *ОК 1, 04, 07* ПК 1.1., 1.3,1.4. ОК 01-07, 09,10*ПК 1.1.-1.4, ОК 1, 04, 07* *ПК 1.1.-1.2.* *ОК 01-07, 09,10* *ПК 1.1.-1.2.* *ОК 01-07, 09,10* *ПК 1.1.-1.2.* *ОК 01-07, 09,10* *ПК 1.1., 1.3,1.4.* *ОК 01-07, 09,10* *ПК 1.1., 1.3,1.4.* *ОК 01-07, 09,10* *ПК 1.1* *ОК 01-02,* *04-07,* *09-11*  | *МДК 01.01.* Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов*МДК 01.02.* Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов  | *32*  | Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке традиционных видов овощей, грибов, обработке рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов Подготовка к использованию сырья (традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика), продуктов и других расходных материалов Обработка различными методами, подготовка к использованию традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Утилизация отходов, упаковка, складирование неиспользованного сырья, пищевых продуктов Хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика Приготовление полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных  | .  | Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов.  |
|  |

Порционирование (комплектование), упаковка на вынос, хранение полуфабрикатов Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи  | Визуально оценивать чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки. Включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты Оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения. Своевременно оформлять заявку на склад для получения сырья, материалов в письменном виде или с использованием электронного документооборота. Сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным. Проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов. Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Подготавливать в соответствии с инструкциями, пользоваться весоизмерительным оборудованием при взвешивании продуктов. Осуществлять выбор сырья, продуктов, материалов в соответствии с технологическими требованиями. Обеспечивать расход пищевого сырья, продуктов, расходных материалов в соответствии с нормативами. Использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья Распознавать недоброкачественные продукты. Владеть приемами мытья и бланширования различных видов пищевого сырья. Рационально использовать сырье, продукты при их обработке, подготовке. Выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки пищевого сырья с учетом его вида, кулинарного назначения, минимизации отходов при обработке. Выбирать, применять различные методы дефростации замороженного сырья, вымачивания соленыхпродуктов. Обрабатывать овощи вручную и с использованием технологического оборудования. Удалять излюшнюю горечь из отдельных видов овощей, предотвращать потемнение некоторых видов обработанных овощей и грибов. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте. Выбирать, безопасно, в соответствии с инструкциями и регламентами эксплуатировать технологическое оборудование, инструменты, инвентарь в процессе обработки сырья Различать пищевые и непищевые отходы, подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности. Соблюдать правила утилизации непищевых отходов. Выбирать, рационально использовать материалы, посуду для упаковки, хранения неиспользованного сырья. Осуществлять маркировку упакованных неиспользованных пищевых продуктов. Выбирать, применять различные способы хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи. Соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья, неиспользованного сырья и продуктов. Соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании. Безопасно использовать оборудование для упаковки Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов. Выбирать, применять, комбинировать различные способы приготовления полуфабрикатов с учетом рационального использования ресурсов, обеспечения безопасности готовой продукции. Владеть техникой работы с ножом: нарезать, измельчать обработанное сырье, продукты. Править кухонные ножи. Нарезать, измельчать рыбу, мясо, птицу вручную или механическим способом. Порционировать, формовать, панировать различными способами полуфабрикаты из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика. Выбирать, подготавливать пряности и приправы, хранить пряности и приправы в измельченном виде. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода полуфабрикатов. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления полуфабрикатов с учетом принятых норм взаимозаменяемости. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Проверять качество готовых полуфабрикатов перед упаковкой, комплектованием. Выбирать материалы, посуду, контейнеры для упаковки. Эстетично упаковывать, комплектовать полуфабрикаты в соответствии с их видом, способом и сроком реализации. Обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов. Соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании). Применять различные техники порционирования, комплектования с учетом ресурсосбережения Рассчитывать стоимость полуфабрикатов. Вести учет реализованных полуфабрикатов. Пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей. Принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи. Составлять отчет по платежам. Поддерживать визуальный контакт с потребителем. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции  | Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, порционирования, упаковки обработанного сырья и готовых полуфабрикатов; правила ухода за ними. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов. Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Способы правки кухонных ножей Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила обращения с тарой поставщика. Ответственность за сохранность материальных ценностей. Правила поверки весоизмерительного оборудования. Правила приема прдуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов Методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи. Способы сокращения потерь при обработке, хранении пищевого сырья, продуктов. Способы удаления излишней горечи из отдельных видов овощей. Способы предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов в процессе обработки и хранения. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов. Формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов. Правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов. Способы упаковки, складирования пищевых продуктов. Виды, правила безопасной эксплуатации оборудования, посуды, используемых для упаковки, хранения пищевых продуктов. Требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов 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, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных. Методы приготовления полуфабрикатов. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов. Правила, способы нарезки, порционирования полуфабрикатов из рыбы, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи Ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными материалами, посудой, контейнерами для хранения и транспортирования готовых полуфабрикатов. Техника порционирования (комплектования), упаковки и маркирования упакованных полуфабрикатов. Правила заполнения этикеток. Правила складирования упакованных полуфабрикатов. Правила порционирования (комплектования) готовой кулинарной продукции. Требования к условиям и срокам хранения упакованных полуфабрикатов Ассортимент и цены на полуфабрикаты на день принятия платежей. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и характеристика контрольно-кассовых машин, правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Базовый словарный запас на иностранном языке. Правила, техника общения, ориентированная на потребителя  |

**4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ**

1. Календарный учебный график
2. Учебный план подготовки выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»
3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)
4. Оценочные и методические материалы, программы практик, программа ГИА.

**4.1. Рабочие программы дисциплин**

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствие с Методическими инструкциями по разработке рабочих программ учебных дисциплин и утверждены цикловыми методическими комиссиями.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

* + титульный лист;
	+ сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
	+ паспорт программы учебной дисциплины;
	+ структура и содержание учебной дисциплины ;
	+ условия реализации программы учебной дисциплины;
	+ контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Программы профессиональных модулей содержат следующие структурные элементы:

* + титульный лист;
	+ сведения о согласовании и утверждении  программы, разработчиках, рецензентах;
	+ паспорт программы профессионального модуля;
	+ результаты освоения профессионального модуля;
	+ структура и содержание профессионального модуля;
	+ условия реализации программы профессионального модуля;
	+ контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.
	1. **Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик**:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс дисциплины, практики | Наименование программ | Когда и кем одобрена | Когда и кем утверждена |
|  | Общеобразовательные учебные дисциплины |  |  |
|  | Общеобразовательные учебные дисциплины |  |  |
|  | Общие базисные |  |  |
| ОДБ 02 | Русский язык | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОДБ 03 | Литература | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОДБ.04 | Иностранный язык (английский) | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОДБ 05 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
|  ОДБ 06 | История | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
|  ОДБ 07 | Физика | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОДБ08 | Основы безопасности жизнедеятельности | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
|  ОДБ 09 | Обществознание (вкл. экономику и право) | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
|  ОДБ 10 | География | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
|  ОДБ 11 | Экология | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОДБ 11 | Астрономия  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
|  |  Профильные | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОД.П 01 | Информатика | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОД.П 02 | Химия | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОД.П 03 | Биология | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ПОО 01. | Основы предпринимательской деятельности  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ПОО 02. | Русский язык и культура речи  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ПОО 03  | Основы финансовой грамотности  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОП.01 | Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОП.02 | Основы товароведения продовольственных товаров  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОП.03 | Техническое оснащение и организация рабочего места | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОП.04 | Экономические и правовые основы производственной деятельности | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОП.05 | Основы калькуляции и учета | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОП.06 | Охрана труда  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОП 07 | Иностранный язык в сфере профессиональной деятельности  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОП 08 | Безопасность жизнедеятельности | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОП 09  | Физическая культура  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОП 10 | Организация производства  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОП 11 | Организация обслуживания  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОП 12  | Технология приготовления пищи  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| Оп 13  | Рисование и лепка  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ОП 14  | Деловая культура  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| П.00 | Профессиональный цикл | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ПМ.00 | Профессиональные модули | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| **ПМ.01** | Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| МДК.01.01 | Организация приготовления, подготовка к реализации и хранение кулинарных полуфабрикатов | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| МДК.01.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| **ПМ.02** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| МДК.02.01 | Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| МДК.02.02 | Компетенции WSR, I, B,C | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| **ПМ.03** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| МДК.03.01 | Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| МДК.03.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| **ПМ.04** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| МДК.04.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| МДК.04.02 | Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| **ПМ.05** | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| МДК.05.01 | Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| МДК.05.02 | Технология приготовления изделий из шоколада  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| МДК.05.03 | Компетенции WSR | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| МДК.05.04 | Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| УП.00 | Учебная практика | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ПП.00 | Производственная практика | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |
| ПМ  | Демонстрационный экзамен  | На заседании ЦМК 28.06.2017 | Директором колледжа30.08.2017 |

**4.3. Программа учебной и производственной практики, программа государственной (итоговой) аттестации**

Программа учебной и производственной практики (преддипломной) разработана на основе Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291), Положения о практике Колледжа индустрии питания, туризма и сервиса.

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г., N 968; Порядка организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Колледжа индустрии питания, туризма и сервиса

4.4. Контроль и оценка результатов освоения примерной образовательной программы

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

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

Освоение профессиональной образовательной программы, в том числе отдельной части или всего объема учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной и производственной практики, профессионального модуля должно сопровождаться промежуточной аттестацией обучающихся.

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

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

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

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

Формами входного контроля уровня знаний могут быть:

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

Формами входного контроля практических умений могут быть:

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

Для входного контроля разрабатываются комплекты оценочных средств.

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

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формами оперативного контроля могут быть:

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

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

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

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

* мониторинга освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы;
* обеспечения ритмичной учебной деятельности обучающихся;
* привития обучающимся умения четко организовывать свой труд;
* своевременного выявления проблем и оказания содействия обучающимся в освоении учебного материала;
* организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися,
* для совершенствования методик организации учебной деятельности обучающихся.

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

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

Промежуточная аттестация направлена на решение следующих задач:

* определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, среднего общего образования (для обучающихся на базе основного общего образования), требованиям профессиональных стандартов, требований к подготовке повара, кондитера международного движения WSR;
* определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения вида профессиональной деятельности (основного вида деятельности);
* совершенствование методики аттестационно-педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;
* использование методики и критериев оценивания сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в движении WSR по соответствующим компетенциям, подготовка обучающихся к государственной итоговой аттестации по этой методике;
* обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;
* поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствование образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в следующих направлениях:

* оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных учебных дисциплин; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся (для образовательных программ на базе ООО);
* оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов (далее МДК); предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;
* оценка сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся; предметом оценивания являются знания, умения, практический опыт.

Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемым результатом освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК в соответствии с сочетанием квалификаций повар -4—►кондитер, установленных ФГОС СПО.

Основными формами промежуточной аттестации в ОО могут быть экзамен, зачет (дифференцированный с оценкой) по отдельной учебной дисциплине, модулю, практикам.

Формы, периодичность промежуточной аттестации определяются образовательной организацией, фиксируются в рабочем учебном плане профессии СПО, доводятся до сведения обучающихся в начальный период обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы профессии создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные общие и профессиональные компетенции с учетом требований профессиональных стандартов, международных стандартов движения WSR и рекомендаций примерной основной образовательной программы профессии. Фонды оценочных средств для оценки сформированности профессиональных и общих компетенций (экзамен по модулю) согласуются с работодателем.

Выбор формы контроля по дисциплине, модулю, практикам определяется в соответствии с их значимостью, завершенностью изучения.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т.д.

Экзамен по профессиональному модулю - форма независимой оценки результатов освоения обучающимися основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей, проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определённых в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по профессии.

Контрольная работа может проводиться по дисциплине, реализуемой в течение нескольких семестров, и не планируется в последнем семестре изучения.

Зачёт и контрольная работа проводятся за счёт объёма времени, отводимого на изучение дисциплины, модуля, проведение практики.

Итоговый экзамен по модулю должен позволять оценить уровень знаний, сформированность компетенций, может проводиться при сочетании следующих форм:

* тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
* демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего, служащего.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) методик проведения Чемпионатов международного движения

Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», например, в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения.

Практическая часть экзамена по модулю может проводится:

- на рабочем месте повара (кондитера) организаций - баз практики соответствующей профильной направленности;

- в лабораториях, мастерских, учебных цехах, полигонах ОО, оснащенных в соответствии с международными требованиями стандартов Ворлдскиллс Россия (в части инфраструктурных листов).

Для проведения экзамена по модулю готовится пакет контрольно-измерительных материалов (далее - КИМ). Типовые задания приведены в приложении к УМК. Контрольно-измерительные материалы согласуются с администрацией организации -базы практики, в случае, если демонстрационный экзамен проходит на базе практики.

Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится

- в виде демонстрационного экзамена.

В случае проведения демонстрационного экзамена по стандартам WSR, КИМы разрабатываются Национальным экспертом Ворлдскиллс Россия по соответствующей компетенции. Экзамен проводится на площадках, прошедших аккредитацию в Союзе Ворлдскиллс Россия. В состав экзаменационной комиссии входят сертифицированные эксперты Ворлдскиллс или педагогические работники ОО, прошедшие обучение, организованное Союзом «Ворлдскиллс Россия» и имеющие свидетельства о праве оценки выполнения заданий демонстрационного экзамена или свидетельства о праве проведения корпоративного или регионального чемпионатов.

В целях соблюдения принципов объективности и независимости при проведении ДЭ не допускается оценивание результатов работ выпускников экспертами, принимавшими участие в их подготовке. При этом, указанные эксперты имеют право оценивать работы других участников экзамена.

4.5 Условия реализации образовательной программы

При описании условий реализации образовательной программы необходимо обеспечить их соответствие назначению программы, характеристике профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, установленным требованиям к результатам освоения программы.

4.3.1. Требования к квалификации преподавателей, мастеров производственного обучения, представителей профильных организаций, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

**4.3.2. Требования к материально-техническим условиям**

**Перечень кабинетов**, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

микробиологии, санитарии и гигиены;

товароведения продовольственных товаров;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

иностранного языка;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

технического оснащения и организации рабочего места.

**Мастерские:**

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

учебный кондитерский цех.

**Спортивный зал.**

**Библиотека, читальный зал** с выходом в сеть Интернет.

**Материально-техническое оснащение** лабораторий, мастерских и баз практики по профессии (специальности)

Образовательная организация, реализующая программу по профессии 43.01.09 Повар, кондитер должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторного, практического занятий, предусмотренных учебным планом и соответствующими действующими санитарными и противопожарными правилами и нормами. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

**4.3.4. Примерный перечень нормативных документов отраслевой направленности, используемых в учебной деятельности:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями)
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия - Введ. 2016 - 01 -01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015 - 01 - 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 10 с.
13. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа:
17. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
18. Сборник технических нормативов - Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для диетического питания. Для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. - М.: Хлебпродинформ, 2002. - 632 с.

20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного
питания: Сборник технических нормативов. - Ч. 1 / Под ред. Ф.Л. Марчука. - М.:
Хлебпродинформ, 1996. - 615 с.

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. - Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. -М.: Хлебпродинформ, 1997. - 560 с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сост. Л.Е. Голунова. - 8+е изд. - СПб: Профикс, 2006. - 688 с.
3. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий: Сборник технических нормативов. - Ч. 5 / Под общ. ред. В.Т. Лапшиной. - М., Хлебпродинформ, 2001. - 760 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
5. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье»

**4.3.5. Требования к оснащению процесса демонстрационного экзамена в рамках государственной итоговой аттестации ljk;ys ,snm составлены в соответствии с инфраструктурными листами Чемпионатов WSR. Пример Инфраструктурного листа для проведения демонстрационного экзамена в рамках ГИА по стандартам WSR**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |
| 1 | Столпроизводственный 1800х600х850 | <http://oborud24.ru/products/stol-s-vannoi-moiechnoi-spp-520->slash-1800-l |  |  Шт. |  12 |
| 2 | Подставка нержавеющая под пароконвектомат 900х900х900 |  | Один пароконвектомат установлен на шоковой заморозке, остальные пароконвектоматы партотывные, для ихустановки не требуются подставки |  | 0 |
| 3 | Пароконвектомат Electrolux AOS061EC (269000) | <http://www.telesila.ru/electrolux-aos061es><http://www.ready.gr/gr/product/240913>http: //www .coffee [-butik.ru/katalog/teplovoe](http://-butik.ru/katalog/teplovoe) -oborudovanie/konvekcionnye-pechi/pech-konvektsionnaya-unox-xf-023.html |  |  | 121 |
| 4 | Весы настольные электронные CAS SW-5W | http: //www .[altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye](http://altekpro.ru/catalog/vesy/vesy-elektronnye) -porcionnye-cas-sw-5w-odin-displey/ |  |  | 12 |
| 5 | Плита электрическая |  |  |  |  |
|  | ElectroluxE9ECEH4QE0ПЛИТАИНДУКЦИОННАЯELECTROLUX602107 | <http://ob> o rud2 4 . ru/pro ducts/plita-4-slash-konf-900sier-e l e ctro lux -e 9 e ce h4 qe0-3 9 1 04 1<http://balttech.ru/catalog/teplovoe-oboruduvanie/indukcionnie->pliti/tovar-5337.html |  |  | 62 |
| 6 | Гастроемкость Luxstahl из нержавеющей стали GN 1/2 327х265х20 мм | <http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen->equipment/gastronorm-containers/gastronorm-containers-solid-stainless-steel/gastroemkost-gn-12-327kh265kh20-812-20/ |  |  | 24 |
| 7 | Планетарный миксер | http: //[www.kuhtorg](http://www.kuhtorg) .ru/catalog/Mikseryplanetarnye/108382/ |  |  | 6 |
| 8 | Шкаф холодильный | <http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/refrigeration->equipment/chest-freezers-freezing/refrigeration-cabinets/refrigerated-cabinet-uc-400/<http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/refrigeration->equipment/chest-freezers-freezing/refrigeration-cabinets/refrigerated-cabinet-r1400mc-coupe/<https://coolexpert.ru/shop/index.php?action=show_info&id_goo>ds=1554&from=yandex&ymclid=829985291744399604700002 |  |  | 312 |
| 9 | Стеллаж 4-хуровневый800х500х1800 | <http://partnerfood.ru/stellajy-mhm.html> |  |  | 3 |
| 10 | Столпроизводственный 1800х600х850 | <http://oborud24.ru/products/stol-s-vannoi-moiechnoi-spp-520->slash-1800-l |  |  | 12 |
| 11 | Миксер ручной(+насадкаблендер+стакан) | http: [//www.mvideo.ru/products/pogruzhnoi](file:////www.mvideo.ru/products/pogruzhnoi) -blender-braun-mq535-sause-20027844 |  |  | 6 |
| 12 | Смеситель холодной и горячей воды | на усмотрение организатора |  |  | 12 |
| 13 | Тарелка глубокая 28 см, 250 мл | [http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D](http://www.klenmarket.ru/search/?q=%25D) 1%82%D0%B0%D 1% 80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8 |  |  | 21 |
| 14 | Тарелка плоская 32 см | [http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D](http://www.klenmarket.ru/search/?q=%25D) 1%82%D0%B0%D 1% 80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8 |  |  | 100 |
| 15 | Блюдо прямоугольное 20\*36 см | [http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D](http://www.klenmarket.ru/search/?q=%25D) 1%82%D0%B0%D 1% 80%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8 |  |  | 21 |
| 16 | Корзина для мусора | http: [//www.komus.ru/katalog/khozyaj](file:////www.komus.ru/katalog/khozyaj) stvennye -tovary/pakety-i -emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora-v-pomeshheniyakh/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-stamm-plastikovaya-chernaya-18 -l/p/382415/ |  |  | 24 |
| 17 | Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л | <http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/pots/> |  |  | 12 |
| 18 | Сотейник 0.6 л | %82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8 |  |  | 12 |
| 19 | Сотейник 0.8 л | %82%D0%B5%D0%B9%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8 |  |  | 12 |
| 20 | Сковорода 24 см | [http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0 %BE%D0%B2%D0%BE%D 1%80%D0%BE%D0%B4%D 1%8 B](http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B) |  |  | 12 |
| 21 | Сковорода 32 см | [http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0 %BE%D0%B2%D0%BE%D 1%80%D0%BE%D0%B4%D 1%8 B](http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B) |  |  | 7 |
| 22 | Гриль сковорода 24 см | [http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0 %BE%D0%B2%D0%BE%D 1%80%D0%BE%D0%B4%D 1%8 B](http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%8B) |  |  | 12 |
| 23 | Набор разделочных досок.; пластик; Ы=18,Ь=600,Б=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, | [http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/cutting-boards-500kh350kh 18-red-polypropylene/](http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen-equipment/cutting-boards/cutting-boards-500kh350kh%2018-red-polypropylene/)  |  |  | 12 |
| 24 | Мерный стакан | <http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen->equipment/measuring-ware/jug-dimensional- 1000-ml-yx-c189/ |  |  | 12 |
| 25 | Венчик | <http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery->equipment/corollas/nimbus-280-mm/ |  |  | 12 |
| 26 | Миски нержавеющая сталь 25-28 см | <http://www.klenmarket.m/search/?q=%D0%BC%D0%B8%D1>%81 %D0%BA%D0%B 8 |  |  | 36 |
| 27 | Сито 24 см | <http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/confectionery->equipment/sita/sito-180-mm-s-ruchkoi-iz-nerzhaveiushchei-stali-93 -pro-01-18/ |  |  | 12 |
| 28 | Шенуа 20 см | <http://www.klenmarket.ru/shop/inventory/kitchen->equipment/colanders-screens-sieves/conical-colander-220-mm-520f/ |  |  | 7 |
| 29 | Подставка для раделочных досок | на усмотрение организатора |  |  | 7 |
| 30 | Лопатки силиконовые | <http://www.klenmarket.ru/search/?q=%D0%BB%D0%BE%D0>%BF%D0%B0%D 1 %82%D0%BA%D0%B8+%D 1 %81%D0% B8%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5 |  |  | 36 |
| 31 | [Блендер ERGO MK-767 [SX-767]; Vitomix](http://www.klenmarket.ru/shop/equipment/technological-equipment/blenders/blender-ergo-mk-767-sx-767/) | <https://www.vitamix.com/home> |  | 3 |  |
| 32 |  |  |  |  |  |

4.6. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)

|  |  |
| --- | --- |
| Составляющие нормативных затрат | Размеры составляющих |
|  | нормативных затрат на |
|  | одного обучающегося, |
|  | (тыс. руб.) |
| Затраты, непосредственно связанные с реализацией |  |
| образовательной программы, в том числе: |  |
| 1. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате |  |
| труда преподавателей и мастеров производственного обучения | 212,5 |
| 2. Затраты на приобретение материальных запасов, |  |
| потребляемых в процессе реализации программы СПО | 200,0 |
| 3. Затраты на приобретение учебной литературы, периодических |  |
| изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных | 2,0 |
| изданий, непосредственно связанных с реализацией |  |
| образовательной программы | 2,0 |
| 4. Затраты на приобретение транспортных услуг |  |
| 5. Затраты на организацию учебной и производственной | 0,2 |
| практики | 6,3 |
| 6. Затраты на повышение квалификации преподавателей и |  |
| мастеров производственного обучения | 2,0 |
| Затраты на общехозяйственные нужды |  |
| 1. Затраты на коммунальные услуги | 107,5 |
| 2. Затраты на содержание объектов недвижимого и особо | 8,2 |
| ценного движимого имущества, эксплуатируемого в процессе |  |
| оказания государственной услуги |  |
| 3. Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате | 13,0 |
| труда работников образовательной организации, которые не |  |
| принимают непосредственного участия в оказании |  |
| государственной услуги (административно-хозяйственного, | 85,3 |
| учебно-вспомогательного персонала и иных работников, |  |
| осуществляющих вспомогательные функции) |  |
| 4. Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной, |  |
| спортивной и оздоровительной работы с обучающимися | 1,0 |
| Итого | 320,0 |

При реализации образовательной программы в очной форме нормативные затраты на реализацию образовательной программы составляют 160 тыс. руб. за один год обучения

Расчёт норматива затрат по реализации основной профессиональной образовательной программы СПО может отличаться в зависимости от требований нормативных актов субъектов РФ, а также применения сетевых форм, образовательных технологий, специальных условий получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и других особенностей организации и осуществления образовательной деятельности.

**5.** **Характеристики социально-культурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников**

В КЧР ГБПОО создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности, регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качество обучающихся.

В ходе реализации компетентностного подхода при формировании общекультурных компетенций учебная и внеучебная работа обучающихся в КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» находятся в тесной взаимосвязи. Для формирования личности бакалавра, гармонично сочетающей в себе высокий уровень профессиональных знаний и практических навыков, активную гражданскую позицию, приверженность культурным ценностям.

Воспитательная работа в КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Управление, контроль и координацию воспитательной работы в КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» осуществляет директор колледжа. Стратегию воспитательного процесса посредством принятия нормативных документов в сфере воспитательной работы и обсуждения текущих вопросов, связанных с развитием данного направления, осуществляет на своих заседаниях педагогического совет колледжа. Воспитательную работу через учебный процесс реализуют преподаватели. Организацию внеучебной деятельности в сфере воспитательной работы осуществляет заместитель директора по учебно-воспитательной работе и отдел социально-воспитательной работы. В КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» функционируют студенческий комитет.

Стратегической целью воспитательной работы в КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» является обеспечение условий для раскрытия жизненных устремлений и формирование гражданской позиции высоконравственной, духовно развитой и физически здоровой личности – гражданина и патриота России, способного к высококачественной профессиональной деятельности, осмыслению нравственной и гражданской ответственности за последствия принимаемых решений. Она решается через развитие студенческого самоуправления, использование воспитательного потенциала колледжа, профилактику негативного поведения, всестороннее развитие культурно-массовой, спортивной, трудовой и общественно-политической сфер студенческой жизни.

Основными направлениями воспитания обучающихся КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса» являются:

- воспитание профессионализма и образованности;

- формирование трудовой мотивации, обучение основным принципам построения профессиональной карьеры и навыкам поведения на рынке труда;

- формирование особого отношения к знаниям как созидательным и преобразующим силам для развития личности и основы гуманных отношений общества;

- привитие интереса, умений и навыков научных исследований;

- творческая деятельность, создание условий для самореализации личности;

- нравственно-этическое и патриотическое воспитание;

- физическое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;

- интеллектуально-развивающее, культурно-досуговое развитие;

- развитие студенческого самоуправления и деятельности студенческого совета;

- психологическая консультация и специальная профилактическая работа.

Реализация принципов, целей и задач воспитательной работы в колледже способствует формированию общекультурных и профессиональных компетенций студентов.