Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

СОГЛАСОВАНО
Председатель правления
ПК «Вологодская трапеза»
_____ Карач Т.Г.
«09» октября 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ Вологодский
кооперативный колледж
_____ Кириллова М.В.
«09» октября 2019 г.

Приказ № *33* от *09.10.2019г.*

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация выпускника: **повар - кондитер**

Форма обучения: **очная**

Срок обучения:

на базе среднего общего образования – 1 год 10 месяцев

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

2019 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
Протокол № *2* от «*09*» *октября* 20*19*г.

Программа подготовки специалистов среднего звена пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20 _____ - 20 _____ учебном году педагогическим советом ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
Протокол № _____ от «_____» _____ 20_____г.

Программа подготовки специалистов среднего звена пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20 _____ - 20 _____ учебном году педагогическим советом ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
Протокол № _____ от «_____» _____ 20_____г.

Программа подготовки специалистов среднего звена пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20 _____ - 20 _____ учебном году педагогическим советом ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
Протокол № _____ от «_____» _____ 20_____г.

Программа подготовки специалистов среднего звена пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20 _____ - 20 _____ учебном году педагогическим советом ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
Протокол № _____ от «_____» _____ 20_____г.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 декабря 2016г. №1569, и федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, регулируемого в пределах программы подготовки специалистов среднего звена с учетом профиля получаемого профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413.

Организация – разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

1 Общие положения

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее - ППКРС) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** разработана ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж (далее - Колледж) самостоятельно с целью реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) с учетом требований профессиональных стандартов, стандартов WorldSkills Russia, требований работодателей.

При разработке ППКРС учтен профессиональный стандарт 33.011 «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 года №610н, 33.010 «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 года №597н.

ППКРС представляет собой систему документов, которые регламентируют цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии.

Нормативной основой разработки ППКРС являются:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Федерального образовательного стандарта среднего профессионального образования профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 декабря 2016г. №1569;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413;
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Приказа Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих программы среднего профессионального образования»
- Приказа Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устава ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж;
- Локальных нормативных актов Колледжа.

Сроки получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1 - Срок освоения ППКРС и присваиваемая квалификация

Уровень образования, необходимый для приема на обучение ПССЗ	**Наименование квалификации**	**Срок получения среднего профессионального образования по ППКРС в очной форме обучения**
среднее общее образование	повар-кондитер	1 год 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

ППКРС обновляется ежегодно в части содержания учебного плана, состава и содержания программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практики, методических материалов.

Основными пользователями ППКРС являются: преподаватели и сотрудники Колледжа; студенты, обучающиеся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер; абитуриенты и их родители; работодатели.

При обучении по ППКРС инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья включают адаптированные компоненты, направленные на социальную и профессиональную адаптацию обучающихся, а также индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений, необходимых для освоения ППКРС. При определении мест учебной и производственной практики для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практик создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых студентом-инвалидом трудовых функций.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779)).

2.2. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Результатом освоения ППКРС являются сформированные общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК), соответствующие видам профессиональной деятельности.

Таблица 2 - Общие компетенции

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 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 языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Таблица 3 - Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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 ассортимента.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
ВПД 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.
ВПД 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 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

В соответствии с ФГОС СПО ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППКРС регламентируется: календарным учебным графиком; учебным планом профессии с учетом её профиля; программами учебных дисциплин и профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания студентов; программами учебных и производственных практик; годовым календарным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППКРС: продолжительность теоретического обучения, практики, промежуточной и государственной итоговой аттестации, каникул.

3.2. Учебный план

Содержание обучения профессии 43.01.09 Повар, кондитер определяется учебным планом, разработанным в соответствии с ФГОС СПО и утвержденным директором Колледжа.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППКРС:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (разделов, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;

- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Использование вариативного компонента ППКРС оговорено в пояснительной записке к учебному плану и расширяет содержание образования, определяемое обязательной частью, дает возможность получить дополнительные компетенции, умения и знания в соответствии с запросами работодателей.

4 Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик

Общепрофессиональный циклы ППКРС состоит из дисциплин, профессиональный цикл - из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности.

Структура, требования к содержанию и оформлению программ дисциплин, профессиональных модулей регламентируются Положением о разработке и утверждении рабочий программы учебной дисциплины и профессионального модуля в ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.

В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и/или производственная практика.

Практическое обучение нацелено на закрепление теоретических знаний на основе изучения работы конкретных предприятий и организаций, формирование необходимых умений и профессиональных компетенций по профессии, практическое освоение современных технологий, оборудования и т.д., приобретение профессионального опыта.

Программы практик разрабатываются преподавателями, рассматриваются на заседаниях цикловых комиссий, согласуются с заместителем директора по производственному обучению, утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Учебная практика проводится преподавателями в кабинетах, лабораториях Колледжа, оснащенных необходимым технологическим оборудованием, инструментами. Производственная практика проводится на предприятиях г. Вологды и Вологодской области на основании договоров.

Порядок организации и проведения практики определяется Положением о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена в ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.

При получении обучающимися среднего общего образования в состав ППКРС и учебного плана входит общеобразовательный цикл. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования реализуется в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования. Для профессии 43.01.09 Повар, кондитер соответствует социально-экономический профиль.

Таблица 4 - Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля	**Наименование циклов, разделов и программ**	**Примечание**
Общеобразовательная подготовка		
БД.00	**Базовые дисциплины**	
БД.01	Русский язык, Родной язык *	
БД.02	Литература, Родная литература *	
БД.03	Иностранный язык	
БД.04	История	
БД.05	Физическая культура	
БД.06	Основы безопасности жизнедеятельности	

БД.07	Астрономия	
ПД.00	**Профильные дисциплины**	
ПД.01	Математика	
ПД.02	Информатика	
ПД.03	Экономика	
ПД.04	Право	
УД.00	**Дополнительные учебные дисциплины**	
УД.01	Естествознание	
	Индивидуальный проект	
Профессиональная подготовка		
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	
ОП.01	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	
ОП.02	Основы товароведения продовольственных товаров	
ОП.03	Техническое оснащение и организация рабочего места	
ОП.04	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.05	Основы калькуляции и учета	
ОП.06	Охрана труда	
ОП.07	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОП.08	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.09	Физическая культура	
П.00	**Профессиональный цикл**	
ПМ.01	**Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**	
МДК.01.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП.01	Учебная практика	
ПП.01	Производственная практика	
ПМ.02	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	
МДК.02.01	Организация приготовления, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.02.02	Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарныхных изделий, закусок	
УП.02	Учебная практика	
ПП.02	Производственная практика	
ПМ.03	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**	

МДК.03.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	
УП.03	Учебная практика	
ПП.03	Производственная практика	
ПМ.04	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**	
МДК.04.01	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	
УП.04	Учебная практика	
ПП.04	Производственная практика	
ПМ.05	**Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**	
МДК.05.01	Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
УП.05	Учебная практика	
ПП.05	Производственная практика	
ПА.00	**Промежуточная аттестация**	
	Вариативная часть	
ГИА.00	**Государственная итоговая аттестация**	

5 Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки среднего звена

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения ППКРС включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по дисциплине и профессиональному модулю, государственную итоговую аттестацию.

Текущий контроль успеваемости представляет собой проверку освоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. При этом акцент делается на установлении реальной картины достижений и успешности освоения обучающимися содержания дисциплин, профессиональных модулей на данный момент времени. Может проходить в следующих формах опрос (устный или письменный); выполнение лабораторных и практических работ; контрольная работа; тестирование; защита результатов самостоятельной работы (реферата, индивидуального проекта, исследовательской работы и др.); другое.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как дисциплин и профессиональных модулей в целом, так и отдельного раздела

(разделов). Формами являются зачет; дифференцированный зачет; контрольная работа; экзамен; экзамен квалификационный (квалификационный экзамен).

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (МДК, профессиональным модулям) кроме преподавателей конкретной дисциплины (МДК, профессионального модуля) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (МДК, профессиональных модулей). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются представители работодателей или их объединений.

Проведение контроля и оценки результатов освоения ППКРС регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.

Для текущего контроля и промежуточной аттестации Колледжем создаются фонды оценочных средств (далее - ФОС). ФОС включают в себя контрольно-оценочные средства (далее - КОС) по каждой дисциплине и профессиональному модулю, входящих в учебный план. ФОС позволяет установить соответствие (или несоответствие) индивидуальных образовательных достижений обучающихся требованиям ФГОС СПО.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации для студентов-инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Преподавателями, участвующими в преподавании дисциплины, профессионального модуля, определяются основные показатели оценки результата освоения ППКРС, а также формы и методы осуществления контроля и оценки.

Таблица 5 - Показатели оценки результата освоения ППКРС

Результаты (освоенные виды профессиональной деятельности)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	знать: – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; – требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; – рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; – способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов. уметь: – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике. Выполнение и защита практических/лабораторных работ. Зачеты по темам МДК.

	– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения. иметь практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места; – подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; – приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями.	Выполнение работы по заполнению документации. Комплексный экзамен по профессиональному модулю, экзамен квалификационный по профессиональному модулю.
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	знать: – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. уметь: – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике. Выполнение и защита практических/лабораторных работ. Зачеты по темам МДК. Выполнение работы по заполнению документации. Комплексный экзамен по профессиональному модулю, экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

	к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	знать: – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях 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, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных. уметь: – рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике. Выполнение и защита практических/лабораторных работ. Зачеты по темам МДК. Выполнение работы по заполнению документации. Комплексный экзамен по профессиональному модулю, экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

	числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. иметь практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	знать: – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных; – нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; – правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных. уметь: – рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов,	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике. Выполнение и защита практических/лабораторных работ. Зачеты по темам МДК. Выполнение работы по заполнению документации. Комплексный экзамен по профессиональному модулю, экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

	напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции; иметь практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; – упаковке, складировании неиспользованных продуктов; – порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; – ведении расчетов с потребителями.	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	знать: – требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; уметь: – рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике. Выполнение и защита практических/лабораторных работ. Зачеты по темам МДК. Выполнение работы по заполнению документации. Комплексный экзамен по профессиональному модулю, экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

	подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; иметь практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; – приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; – ведении расчетов с потребителями.	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой.

Таблица 6 - Универсальная шкала оценки

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Для углубления знаний, умений, формирования общих и профессиональных компетенций при учебных кабинетах организуется кружковая и исследовательская работа, проводятся конкурсы профессионального мастерства.

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация (далее - ГИА) - форма оценки степени и уровня освоения обучающимися ППКРС, организуется и проводится в соответствии с программой. ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ППКРС требованиям ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация приводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

6 Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена

6.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППКРС

Учебно-методическое, библиотечное и информационное обеспечение учебного процесса Колледжа является совокупностью взаимодополняющих элементов, необходимых для поддержания высокого качества учебного процесса:

- учебно-методической документации (учебные планы, рабочие программы, методические указания и рекомендации);
- библиотечно-информационных ресурсов (учебная литература, информационные фонды, базы данных);
- средств обучения (программно-дидактические тестовые материалы, аудио/видео-материалы, компьютерные программы, таблицы, схемы, презентации, раздаточный материала и т.д.);
- обучающих сред и программных комплексов.

ППКРС, в том числе внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся, обеспечена методическими материалами по дисциплинам, профессиональным модулям: методическими рекомендациями и указаниями, инструкционными и инструкционно-технологическими картами, рабочими тетрадями, учебными пособиями.

ППКРС предусматривает реализацию компетентностного подхода посредством использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, решение профессиональных ситуаций, тренинги, групповые дискуссии и т.д.) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В целях развития познавательной и творческой активности обучающихся используются современные образовательные технологии, дающие возможность снижать долю репродуктивной деятельности обучающихся, эффективнее использовать учебное время, а в результате повышать качество профессионального образования.

Таблица 7 - Образовательные технологии

Педагогические технологии	Достигаемые результаты
Проблемное обучение	Активная самостоятельная деятельность обучающихся по решению проблемных ситуаций; творческое овладение знаниями, практическими умениями; развитие когнитивных способностей
Разноуровневое обучение	Учет способностей и индивидуальных особенностей личности каждого обучающегося; оценка деятельности, исходя из усилий по овладению учебным материалом, творческому его применению
Проектное обучение	Развитие/формирование навыков планирования (постановка проблемы), сбора и систематизации материалов, представления результатов деятельности (презентации)
Исследовательские методы	Возможность развивать/формировать навыки исследовательской деятельности
Игровые технологии (ролевые, деловые, имитационные и другие виды обучающих игр)	Развитие познавательной деятельности, формирование профессиональных умений, необходимых в практической деятельности, достижение предметных и метапредметных результатов обучения
Обучение в сотрудничестве (групповая, командная, бригадная работа)	Совместная обучающая и развивающая деятельность обучающихся; достижение предметных и метапредметных результатов обучения

Информационно-коммуникационные технологии	Визуализация и моделирование изучаемых явлений, процессов, технологий, что обеспечение необходимый обучающимся уровень освоения учебного материала; достижение предметных и метапредметных результатов обучения
Интерактивные технологии	Расширение обучающих и развивающих возможностей учебного занятия; активизация познавательной активности обучающихся
Электронное обучение Дистанционное обучение	Доступ к электронным информационными образовательным ресурсам разных категорий обучающихся, включая лиц с ОВЗ; формирование навыка использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности: работа с базами данных, обработка информации с использованием технических средств, информационно-телекоммуникационных сетей

Реализация ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, профессиональных модулей ППКРС.

Библиотечный фонд составляет 26637 печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы. Обеспеченность профессии 43.01.09 Повар, кондитер справочными, периодическими и официальными изданиями составляет 100%.

Обучающимся предоставлен бесплатный высокоскоростной доступ к информационным ресурсам крупнейших научных и образовательных центров России и мира, к электронным изданиям преподавателей Колледжа.

С целью обеспечения студентов Колледжа учебными изданиями в объеме соответствующем с требованиями ФГОС библиотека подключена к ЭБС «ЮРАЙТ». Учебники соответствуют Федеральному перечню учебников для СПО, имеют грифы ФИРО или других уполномоченных организаций.

На сайте библиотеки отражен перечень сервисов, предоставляемых библиотекой, а также ссылки на полнотекстовые ресурсы ЭБС: электронная база данных «История вологодского предпринимательства», Научная электронная библиотека eLibrary; УИС Россия; Polpred СМИ; Киберленинка; доступ к сервису Виртуальная справка, новости, виртуальные выставки, презентации.

6.2. Кадровое обеспечение

Квалификация всех педагогических работников, привлекаемые к реализации ППКРС соответствует требованиям ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

6.3. Материально-техническое обеспечение

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Таблица 8 - Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№ п/п	Название аудитории в соответствии с ФГОС СПО	№ аудитории
	Кабинеты	
1	социально-экономических дисциплин	209
2	микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	411
3	товароведения продовольственных товаров	401
4	технологии кулинарного и кондитерского производства	107
5	иностранного языка	313
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда	211
7	технического оснащения и организации рабочего места	116
	Лаборатории	
2	учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)	107
3	учебный кондитерский цех	116
	Спортивный комплекс	
1	спортивный зал	310
	Залы	
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	221
2	актовый зал	316

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

7 Характеристика социокультурной среды колледжа, обеспечивающей формирование и развитие общих и профессиональных компетенций

Главная цель деятельности ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж – подготовка конкурентоспособного специалиста со средним профессиональным образованием, обладающего качествами, востребованными в условиях рынка труда, профессиональными компетенциями и способного ставить и достигать личностно значимые цели, способствующие развитию экономики страны, готового к профессиональной деятельности.

Педагогический коллектив Колледжа считает главной целью воспитательной деятельности создание условий для духовно-нравственного и культурного развития, гражданского становления, обогащения личностного и профессионального опыта студентов, созидательного решения общественных и личных проблем студенчества, а также создание условий для содействия социальной и творческой самореализации студентов, приобщения их к здоровому образу жизни, формирования позитивной корпоративной культуры студента ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж.

Главная задача воспитательной системы – создание психолого-педагогических условий для профессионального и личностного развития студентов. Достижение поставленной задачи достигается путем:

- организации разнообразной творческой социально и индивидуальной значимой деятельности студентов;
- оказания помощи в поиске и приобретении жизненных ценностей;
- развития профессионально-значимых личностных качеств;
- создания условий для сохранения и укрепления здоровья;
- организации работы по самопознанию личности, обучения приемам самоуправления и самовоспитания как условиям успешной социализации в будущем;
- сохранения и развития традиций как одного из условий, способствующих созданию единого стабильного коллектива;

– создания благоприятного эмоционально-психологического микроклимата в учебном заведении.

Для проведения мероприятий имеется актовый зал и необходимое оборудование: компьютерное, мультимедийное, акустическое, цветомузыкальное. Имеются помещения и условия для занятий в вокальной, хореографической и театральной студии.

Занятия по физкультуре проходят в спортивном зале колледжа, на спортивной площадке. Спортинвентарь для занятий регулярно обновляется. Студенты занимаются в спортивных секциях по волейболу, баскетболу, общей физической подготовки.

Воспитательную работу в колледже организуют руководитель по воспитательной работе, менеджер по внеучебной работе, воспитатель общежития, руководитель физического воспитания. Кроме того, в каждой группе работают классные руководители, объединенные в методическое объединение, действующее на основании положения, заведующие отделениями. Работники воспитательной службы постоянно посещают семинары и конференции по вопросам воспитания.

Студенческое самоуправление в Колледже является особой формой самостоятельной общественной деятельности студентов по реализации функций управления жизнью студенческого коллектива в соответствии со стоящими перед ним целями и задачами.

В настоящее время в Колледже успешно работает Студенческий совет - как основной орган студенческого самоуправления.. Студенческий совет функционирует в соответствии с внутренними локальными актами колледжа. Разработано Положение о Студенческом совете ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж, где определены цели и задачи развития Студенческого совета. Работу координирует руководитель по воспитательной работе и менеджер по внеучебной работе.

Среди направлений деятельности студенческого самоуправления можно особо выделить: участие в совершенствовании учебного процесса; участие в воспитательном процессе; организация студенческого досуга; социально-правовая защита студентов; организация работы в общежитии.

В Колледже Студенческий совет успешно организует и проводит мероприятия, ставшие традиционными: концерт - шоу «Посвящение в студенты», программа «Поздравляем с Днем учителя», концертная программа к Дню матери, новогоднее представление для детей сотрудников; праздничный концерт «8 марта посвящается», конкурс «Мистер и Мисс колледж»; праздничный концерт «С днем рождения, Колледж!»; торжественное мероприятие, посвященное вручению дипломов выпускникам.

Студенческий совет осуществляет свою деятельность во взаимодействии с администрацией Колледжа, Вологодским городским Советом молодежи, отделом по делам молодежи Администрации города Вологды.

Воспитательная работа проводится не только во внеучебное время, но и в процессе обучения. Цикловые комиссии Колледжа в своей работе планируют воспитательные мероприятия профессионального характера, проводят конкурсные предметные недели, олимпиады, конференции, в которых присутствуют духовно-нравственные, психолого-педагогические аспекты.

Во внеучебное время проводятся воспитательные мероприятия по направлениям, определенным в плане воспитательной работы.

В направлении духовно - нравственного и гражданско - правового воспитания проводятся тематические классные часы, посвященные Дню народного единства, Дню Матери, Дню пожилых людей, викторины о государственной символике России, встречи с ветеранами Колледжа. Систематически проводятся экскурсии в музей истории Колледжа, осуществляется сбор экспонатов.

По спортивно-оздоровительному направлению проводятся легкоатлетические соревнования «День первокурсника»; Осенний легкоатлетический кросс; первенство колледжа по волейболу, баскетболу, мини-футболу; студенты принимают участие в городских спортивных мероприятиях.

В целях формирования установки на здоровый образ жизни оформляется соответствующая стендовая информация; демонстрируются фильмы профилактической направленности; проходят внутригрупповые мероприятия по проблемам наркомании, алкоголизма, табакокурения, ВИЧ-инфекции с приглашением специалистов соответствующих центров; встречи с работниками правоохранительных органов.

В направлении художественно - эстетического воспитания организуется посещение вологодских театров, экскурсии в Дом — музей народного художника России В.Н. Корбакова. Картины вологодских художников постоянно экспонируются в библиотеке и конференцзале колледжа. Колледж состоит членом «Фонда народного художника России В.Н. Корбакова».