Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

СОГЛАСОВАНО
Председатель правления
ПК «Вологодская трапеза»
_____ Карач Т.Г.
«30» августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ Вологодский
кооперативный колледж
_____ Кириллова М.В.
«30» августа 2019 г.

Приказ № *26* от *30.08.2019г.*

ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника:

специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: **очная**

Срок обучения:

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

2019 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании педагогического совета ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
Протокол № *1* от «*29*» *августа* 20*19*г.

Программа подготовки специалистов среднего звена пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20 20 - 20 21 учебном году педагогическим советом ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
Протокол № 1 от «28» августа 20 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 специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 декабря 2016г. №1565, 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 специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** 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 ППССЗ 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.

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

Нормативной основой разработки ППССЗ 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 декабря 2016г. №1565;
- 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 ППССЗ в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1 - Срок освоения ППССЗ и присваиваемая квалификация

Уровень образования, необходимый для приема на обучение ПССЗ	**Наименование квалификации**	**Срок получения среднего профессионального образования по ППССЗ в очной форме обучения**
среднее общее образование	специалист по поварскому и кондитерскому делу	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

ППССЗ 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 ППССЗ являются: преподаватели и сотрудники Колледжа; студенты, обучающиеся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; абитуриенты и их родители; работодатели.

При обучении по ППССЗ 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 ППССЗ. 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 ППССЗ 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 языках.
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	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД 2	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД 3	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

	обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД 4	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД 5	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ВПД 6	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВПД 7	**Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих (повар, кондитер)**
ПК 7.1	Производить подготовку инвентаря, оборудования для рабочего места повара к работе.
ПК 7.2	Осуществлять процесс приготовления, презентацию и продажу блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.3	Организовать продажу блюд, напитков и кулинарных изделий.
ПК 7.4	Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
ПК 7.5	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 7.6	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 7.7	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

3 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

В соответствии с ФГОС СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: календарным учебным графиком; учебным планом специальности 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 ППССЗ: продолжительность теоретического обучения, практики, промежуточной и государственной итоговой аттестации, каникул.

3.2. Учебный план

Содержание обучения специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело определяется учебным планом, разработанным в соответствии с ФГОС СПО и утвержденным директором Колледжа.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППССЗ:

- 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 ППССЗ 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

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный, общепрофессиональный циклы ППССЗ состоят 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 по профилю специальности. Этап дипломного проектирования включает преддипломную производственную практику.

Практическое обучение нацелено на закрепление теоретических знаний на основе изучения работы конкретных предприятий и организаций, формирование необходимых умений и профессиональных компетенций по специальности, 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. Практика по профилю специальности и преддипломная 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 ППССЗ 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 специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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		
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**	
ОГСЭ.01	Основы философии	
ОГСЭ.02	История	
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	
ОГСЭ.04	Физическая культура	
ОГСЭ.05	Психология общения	
ОГСЭ.06	Информационная культура	Вариативная часть
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**	
ЕН.01	Химия	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	
ЕН.03	Математика	Вариативная часть
ОП.00	**Общепрофессиональный цикл**	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	
ОП.04	Организация обслуживания	
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОП.08	Охрана труда	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.10	Метрология и стандартизация	Вариативная часть
ОП.11	Ценообразование в предприятиях общественного питания	Вариативная часть
ОП.12	Документационное обеспечение управления	Вариативная часть
ОП.13	Психология и этика профессиональной деятельности	Вариативная часть

ОП.14	Экономика организации	Вариативная часть
ОП.15	Предпринимательство	Вариативная часть
ОП.16	Рисование и лепка	Вариативная часть
ОП.17	Закон РФ «О защите прав потребителей»	Вариативная часть
ОП.18	Организация производства	Вариативная часть
ОП.19	Селф-брендинг	Вариативная часть
П.00	**Профессиональный цикл**	
ПМ. 01	**Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента**	
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
УП. 01	Учебная практика	
ПП. 01	Производственная практика	
ПМ 02	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП. 02	Учебная практика	
ПП. 02	Производственная практика	
ПМ 03	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП. 03	Учебная практика	
ПП. 03	Производственная практика	
ПМ 04	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и**	

	горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП. 04	Учебная практика	
ПП. 04	Производственная практика	
ПМ 05	**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП. 05	Учебная практика	
ПП. 05	Производственная практика	
ПМ 06	**Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала**	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП. 06	Производственная практика	
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)**	
МДК.07.01	Организация работы повара	
МДК.07.02	Организация работы кондитера	Вариативная часть
УП. 07	Учебная практика	
ППД.00	Производственная практика (преддипломная)	
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 ППССЗ 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 ППССЗ 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 ППССЗ, а также формы и методы осуществления контроля и оценки.

Таблица 5 - Показатели оценки результата освоения ППССЗ

Результаты (освоенные виды профессиональной деятельности)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	**знать:** – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;	Наблюдение и оценка на занятиях при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной и производственной практике.

	– рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; – правила составления заявок на продукты. **уметь:** – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; – организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции. **иметь практический опыт в:** – разработке ассортимента полуфабрикатов; – разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; – упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопас-	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.

	ности; – контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; – контроле хранения и расхода продуктов.	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**знать:** – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. **уметь:** – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	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.

	– организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ. **иметь практический опыт в:** – разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроле хранения и расхода продуктов.	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**знать:** – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;	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

	– правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. **уметь:** – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. **иметь практический опыт в:** – разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	документации. Комплексный экзамен по профессиональному модулю, экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

	– упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроле хранения и расхода продуктов.	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**знать:** – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; – правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; – виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков. **уметь:** – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	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.

	– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; – порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. **иметь практический опыт в:** – разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; – контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроле хранения и расхода продуктов.	
Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	**знать:** – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; – правила применения ароматических, красящих	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

	веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. **уметь:** – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. **иметь практический опыт в:** – разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подборе в соответствии с технологическими тре-	документации. Комплексный экзамен по профессиональному модулю, экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

	бованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; – приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; – приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроле хранения и расхода продуктов.	
Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	**знать:** – нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; – основные перспективы развития отрасли; – современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; – классификацию организаций питания; – структуру организации питания; – принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; – правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; – правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; – методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; – виды, формы и методы мотивации персонала; – способы и формы инструктирования персонала; – методы контроля возможных хищений запасов; – основные производственные показатели подразделения организации питания; – правила первичного документооборота, учета и отчетности; – формы документов, порядок их заполнения; – программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; – правила составления калькуляции стоимости; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; – процедуры и правила инвентаризации запасов. **уметь:** – контролировать соблюдение регламентов и стан-	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.

	дартов организации питания, отрасли; – определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; – организовывать рабочие места различных зон кухни; – оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; – взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; – разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; – составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; – планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; – составлять графики работы с учетом потребности организации питания; – обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; – управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; – предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; – рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; – вести утвержденную учетно-отчетную документацию; – организовывать документооборот. **иметь практический опыт в:** – разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; – осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; – организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; – обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.	
Выполнение работ по одной или нескольким	**знать:** – правила пользования сборниками рецептур на	Наблюдение и оценка на занятиях

профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер	приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий, мучных и кондитерских изделий; – технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, мучных и кондитерских изделий; – требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, мучных и кондитерских изделий, условия их хранения; – требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, мучных и кондитерских изделий; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; – методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, мучных и кондитерских изделий, с учетом соблюдения требований к качеству; – принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий, мучных и кондитерских изделий потребителям; – правила и технологии расчетов с потребителями. **уметь:** – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; – подготовить технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты, весоизмерительные приборы на рабочем месте; – готовить блюда, напитки и кулинарные изделия, мучные и кондитерские изделия по технологическим картам; – выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, мучных и кондитерских изделий; – соблюдать санитарно–гигиенические требования и требования охраны труда; – аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий, мучных и кондитерских изделий и экономно расходовать его; – проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий, мучных и кондитерских изделий; – проводить порционирование и оформление готовых блюд, напитков и кулинарных изделий, мучных и кондитерских изделий; – производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;	при выполнении работ. Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по учебной практике. Выполнение и защита практических/лабораторных работ. Зачеты по темам МДК. Выполнение работы по заполнению документации. Комплексный экзамен по профессиональному модулю, квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

	– эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия, мучные и кондитерские изделия; – нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; – назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними; – требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. **иметь практический опыт в:** – подготовке к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; – проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания; – приготовлении блюд, напитков, и кулинарных изделий, мучных и кондитерских изделий по технологическим картам; – оформлении блюд, напитков и кулинарных изделий, мучных и кондитерских изделий; – приеме и оформлении платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия, мучные и кондитерские изделия.	

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 ППССЗ, организуется и проводится в соответствии с программой.

ГИА проводится государственными экзаменационными комиссиями в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися ППССЗ требованиям ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация прводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

Обязательное требование - соответствие тематики работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Выпускная квалификационная работа выполняется на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

6 Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена

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

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.

ППССЗ, 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.

ППССЗ 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 ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, профессиональных модулей ППССЗ.

Библиотечный фонд составляет 26637 печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы. Обеспеченность специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 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 ППССЗ соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, а также квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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	иностранного языка	313
4	информационных технологий в профессиональной деятельности	403
5	безопасности жизнедеятельности	211
6	экологических основ природопользования	411
7	технологии кулинарного и кондитерского производства	107
8	организации хранения и контроля запасов и сырья	107
9	организации обслуживания	120
10	технического оснащения кулинарного и кондитерского производства	116
	Лаборатории	
1	химии;	411
2	учебная кухня ресторана	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».