**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**
**федеральное государственное бюджетное образовательное**
**учреждение высшего образования**
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**
**Московский технологический колледж питания**

***«Утверждено»***
на заседании Ученого Совета,
протокол № 8 от «26» 02 2026 г.
ФГБОУ ВО «РЭУ им.Г.В. Плеханова»
Проректор _____ Никулин А.С.
«26» февраля 2026 года

# ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ - ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

**Специальность**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Квалификация**
**специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**Форма обучения**
**очная**

**Москва 2026 г.**

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**
**федеральное государственное бюджетное образовательное**
**учреждение высшего образования**
**«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**
**Московский технологический колледж питания**

***«Утверждено»***
Зам. директора по уч. работе
_____ Давыдова Г.Б.
«26» января 2026 года

# ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

**Специальность**
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Квалификация**
**специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**Форма обучения**
**очная**

**Москва 2026 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ**


**1. Общие положения……** **4**

1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы среднего профессионального образования- программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело…… 4

1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования- программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело…….. 6

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы среднего профессионального образованияпрограммы подготовки специалистов среднего звена ……... 7

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника…….....** 7

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника…….. 7

2.2 Виды профессиональной деятельности выпускника……... 7

2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника……. 8

**3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации, ОП СПО ППССЗ……** 11

3.1 Календарный учебный график……... 11

3.2 Учебный план…….. 11

3.3 Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей), практик…… 12

3.4. Программы практик…….. 12

3.5 Программа государственной итоговой аттестации выпускников……. 12

**4. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ…….** 13

4.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ…….. 13

4.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ……. 14

4.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ…… 14

**5. Характеристика личностных результатов реализации программы воспитания, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников ……** 15

**6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО ППССЗ……...** 18

6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации…… 18

6.2 Государственная итоговая аттестация студентов – выпускников…….. 18

**7. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся……...** 20

**8. Приложения**……..... 21

## 1. Общие положения

Образовательная программа среднего профессионального образования программа специалистов среднего звена среднего профессионального образования ( ОП СПО ППССЗ), реализуемая в Московском технологическом колледже питания ФГБОУ ВО «Российский экономический Университет РЭУ им Г.В. Плеханова» по специальности 43.05.15 Поварское и кондитерское дело, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Колледжем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного стандарта по указанной специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1565.

Образовательная ОП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

При угрозе возникновения и (или) возникновении отдельных чрезвычайных ситуаций, введении режима повышенной готовности или чрезвычайной ситуации на всей территории Российской Федерации либо на ее части реализация образовательных программ, а также проведение государственной итоговой аттестации, завершающей освоение основных профессиональных образовательных программ, осуществляется с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий вне зависимости от ограничений, предусмотренных в федеральных государственных образовательных стандартах или в перечне профессий, специальностей, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно дистанционных образовательных технологий, если реализация указанных образовательных программ и проведение государственной итоговой аттестации без применения указанных технологий и перенос сроков обучения невозможны.

При реализации образовательной программы по решению руководителя московского технологического колледжа питания ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Образовательная программа едина вне зависимости от форм обучения и уровня образования студентов, поступивших на данную программу.

### 1.1 . Нормативные документы для разработки ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Нормативную правовую базу разработки ОП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.04.2021 № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерство просвещения РФ приказ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 27.12.23 № 1028 «О внесении изменений в ФГОС СОО», Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ N 413 от 12.08.2022 г.;
- Приказ Министерства просвещения РФ от 23.11.2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Письмо Министерства просвещения РФ от 01.03.2023 г. N 05-592 «О направлении рекомендаций по получению среднего общего образования в пределах освоения

образовательной программы среднего профессионального образования для использования в работе»;

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2022 г.№ 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установление соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- Приказ Минобрнауки России от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- Устав ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» (далее – Университет);
- положение об оценочных материалах по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» протокол № 6 от 07.03.2023 г;
- методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего профессионального образования по актуализированным ФГОС и наиболее востребованным, новым и перспективным специальностям федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» протокол № 5 от 22.01. 2024 г.;
- положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» протокол № 6 от 7.03.2023 г.;
- методические указания по разработке и требования к содержанию и оформлению рабочих программ в структурных подразделениях среднего профессионального образования по актуализированным ФГОС и наиболее востребованным, новым и перспективным специальностям федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова» протокол № 9 от 22.05.2023 г.;
- положение о разработке образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена ФГОС и наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» протокол № 3 от 27.11.2023 г.;
- положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», протокол № 5 от 30.01.2024 г.;

- положение об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) в структурных подразделениях среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» протокол № 6 от 7.03.2023 г.,
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированным в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. № 44828,

## 1.2 Общая характеристика ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### 1.2.1 Цель (миссия) ОП СПО ППССЗ

ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области воспитания целью ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является:

- формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС специальности, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования;
- формирование общеучебных (общих) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности и быть конкурентоспособным на рынке труда;
- развитие у студентов личностных качеств;
- методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В области обучения целью ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является подготовка специалиста по поварскому и кондитерскому делу к успешной работе в сфере общественного питания на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров, создание условий для общими и профессиональными компетенциями, способствующими социальной мобильности и конкурентоспособности будущего специалиста на рынке труда, а также формирование социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры выпускников, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

### 1.2.2 Срок освоения ОП СПО ППССЗ

Нормативный срок освоения программы (базовой) подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

### 1.2.3 Трудоемкость ОП СПО ППССЗ

Трудоемкость освоения обучающимися данной ОП СПО ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности на базе основного общего образования составляет: 3 года 10 месяцев.

| Учебные циклы | Количество недель |
|---|---|
| Аудиторная нагрузка | 117 |
| Самостоятельная работа | |
| Учебная практика | 11 |
| Производственная практика | 20 |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 |
| Промежуточная аттестация | 7 |
| Государственная итоговая аттестация | 6 |
| Каникулярное время | 34 |
| ИТОГО | 199 |

### 1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП СПО ППССЗ

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;

К освоению образовательных программ среднего профессионального образования допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего образования.

## 2. Характеристика профессиональной деятельности

### 2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности областью профессиональной деятельности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является областью профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данной специальности входят: рестораны, кафе, бары, буфеты, закусочные, столовые, кафетерии, кофейни, чайные, магазины кулинарии, фабрики кулинарных изделий и полуфабрикатов, кулинарные фабрики, фабрики-кухни, фабрики быстрозамороженных блюд, специализированные цеха по производству полуфабрикатов и др.

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в соответствии с ФГОС СПО являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### 2.2 Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

ВПД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

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;

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;

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;

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;
ВПД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;
ВПД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### 2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Выпускник по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности ОП СПО ППССЗ:

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.

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 и 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.
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.
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.
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.
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.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

## 3.Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ

В соответствии с указанными в разделе 1.1 нормативными документами содержание и организация образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин (модулей), оценочными средствами и методическими материалами, а также иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение студентов.

В состав описательной части ОП СПО ППССЗ включаются:

краткая характеристика календарного учебного графика;

краткое описание учебного плана;

аннотации рабочих программ дисциплин (модулей);

программы практик;

программы ГИА;

учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса;

кадровое обеспечение реализации образовательной программы

основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса;

характеристика социально-культурной среды;

характеристика нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы;

другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов.

### 3.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОП СПО ППССЗ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график представлен/график учебного процеса представлен в приложении 1.

### 3.2. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и учебной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и учебной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практики;
- формы государственной, итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет не более 36 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ.

ОП СПО ППССЗ специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предполагает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательного– ОУД;

общего гуманитарного и социально-экономического- ОГСЭ;

математического и общего естественнонаучного – ЕН;

общепрофессионального – П (ОП);

профессионального-П

государственная итоговая аттестация - ГИА.

Для обучающихся на базе основного общего образования в рамках ОП СПО ППССЗ реализуется общеобразовательный учебный цикл.

Обязательная часть ОП СПО ППССЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (не менее 30 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций включает следующие дисциплины, междисциплинарные курсы, практики: «Биохимия», «Контроль качества продукции», «Метрология и стандартизация», «Товароведение продовольственных товаров», МДК 07.01 Выполнение работ по профессии, Произвостенная практика (преддипломная).

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

Объём часов практической подготовки составляет 2818 ч. и распределено по учебным циклам следующим образом: Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл 346 ч., Математический и общий естественнонаучный учебный цикл - 97 ч., Общепрофессиональный учебный цикл - 529 ч., Профессиональный учебный цикл - 1846 ч. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами. Учебный план представлен в приложении 2.

### 3.3. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин, профессиональных модулей, практик

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей разработаны и рассмотрены предметно-цикловыми комиссиями.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены в электронном виде (в локальной сети колледжа).

Аннотации рабочих программ курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей) представлены в приложении 3.

### 3.4 Программы практик

ОП СПО ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО предусматривает следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профессиональному модулю и преддипломной практики. Программы практик представдены в приложении 4.

### 3.5 Программа государственной итоговой аттестации обучающихся

Программа государственной итоговой аттестации обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разрабатывается преподавателями, рассматривается на методическом совете колледжа и утверждается директором Московского тенологического колледжа питания. Программа государственной итоговой аттестации представлена в приложении 5.

## 4. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ

### 4.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ

ОП СПО ППССЗ специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обеспечена комплектом рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в полном объеме, разработанных в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

ОП СПО ППССЗ обеспечена разработанными преподавателями дисциплин и

профессиональных модулей учебно-методическими комплексами, включающими рабочие программы учебной дисциплины или профессионального модуля, календарно-тематический план, методические рекомендации по выполнению практических работ, методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, фонд оценочных средств.

ОП СПО ППССЗ обеспечена учебно-методическими комплексами по организации всех видов практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная).

Все профессиональные дисциплины специальности преподаются с использованием лабораторий, компьютеров, мультимедийной техники. В образовательном процессе используется соответствующее программное обеспечение: Справочная Правовая система «Консультант Плюс», Операционная система Microsoft Windows 10, Компас – 3D, 1С: Предприятие, Опсурт, Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access), Adobe Photoshoop CS 5, ABBY FineReader 12, Электронный справочник «Система Гарант».

Обеспеченность ОП СПО ППССЗ специальности учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям: каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе и библиотечным фондам, содержащим издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) ОП СПО ППССЗ.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по направлению подготовки 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» библиотечный фонд имеет более 3 наименований отечественных журналов: Кулинарный журнал «ХлебСоль», «Питание и общество», «Кондитерское производство», «Ресторатор».

Каждый обучающийся обеспечен одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно- методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Перечень электронных учебно-методических пособий по направлению подготовки насчитывает более 90 наименований.

Электронно-библиотечная система (Book.ru, Academia.ru, Znanium.com) обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети для оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями.

В соответствии с требованиями ФГОС ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» ежегодно обновляется (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, устанавливаемых колледжем в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственных практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии).

Разработаны аннотации к рабочим программам, рабочие программы, методическое обеспечение практической работы, разработано методическое обеспечение использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, разработано методическое обеспечение курсовых работ, учебно- методическое обеспечение учебной и учебной практики, разработано методическое обеспечение лабораторных и практических занятий с учетом использования информационно-коммуникационных технологий, созданы фонды оценочных средств, материалы государственной (итоговой) аттестации (ГИА).

### 4.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ

Реализация ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

За период с 2022-2025 года 100 % преподавательского состава повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

Реализацию ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обеспечивают педагогические кадры, в количестве 32 человека, имеющие базовое образование. Из них: 27 человек штатные преподаватели, 5 человека, работающие на условиях внутреннего совмещения, по гражданско-правовому договору - 2 человека. Имеют высшую категорию 9 человек, первую квалификационную категорию - 2 человека, кандидат наук - 4 человека. Доля штатных преподавателей составляет 84,3 %. Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОП СПО ППССЗ специальности представлен в приложении 7.

### 4.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ

Московский технологический колледж питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий и лабораторных работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

Предполагаемые базы практик:

ООО «АЛФАВИТ»
УДПРФ «Оздоровительный комплекс «Клязьма»
ООО «Высотка»
ООО Ресторан «Садовое Кольцо»
ООО «АРС»
ООО «КОСМОМЕНЕДЖМЕНТ»
ООО «Максима Хотелс»
ООО «Евроспортфинанс»
АО гостиница «Националь»

Реализация ОП СПО ППССЗ обеспечивает:

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

-освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

При использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки, каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (моделей) практик, к изданиям электронно-библиотечных систем, расписанию учебных занятий/ Компьютерные классы оснащены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Справочная Правовая система «Консультант Плюс», Операционная система Microsoft Windows 10, Компас – 3D, 1С: Предприятие, Опсурт, Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access), Adobe Photoshoop CS 5, ABBY FineReader 12,

Электронный справочник «Система Гарант», MozillaFirefox 4, GoogleChrome.

## 5. Характеристика личностных результатов реализации программы воспитания, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Формирование среды колледжа направлено на развитие общих компетенций, самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д.

Воспитательная работа обучающихся в Московском технологическом колледже питания является неотъемлемой частью образовательного процесса и организована на основе Конституции РФ, Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации», Устава ФГБОУ ВО Российский экономический Университет и других нормативных правовых документов, а так же осуществляются на основе включаемых в образовательные программы рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включения в примерную основную образовательную программу рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

Эта деятельность ориентирована на создание воспитательного пространства в целях обеспечения социально-культурного и профессионального самоопределения обучающихся.

Особенностью построения воспитательной работы в колледже является создание системы, позволяющей обучающимся органично и продуктивно развиваться в гуманистической атмосфере образовательной организации, коллектива профессионалов и единомышленников.

Главной целью воспитательной работы является подготовка конкурентоспособного специалиста среднего профессионального звена, обладающего компетенциями и качествами, востребованными на столичном рынке труда, способного решать амбициозные задачи, способствующие развитию экономики страны.

В соответствии с Концепцией развития колледжа основными направлениями воспитательной работы являются:

1. Профессиональное воспитание.
2. Военно – патриотическое (гражданское) воспитание.
3. Формирование и популяризация здорового образа жизни, профилактика табакокурения, употребления алкоголя, наркотических и психоактивных веществ.
4. Духовно – нравственное воспитание.
5. Экологическое воспитание.

Воспитательная работа осуществляется совместными усилиями преподавателей, методического объединения кураторов учебных групп, социально – психологической службы, библиотеки, объединений дополнительного образования и общественных советов самоуправления (студенческий совет, родительский комитет).

Планирование, организацию и руководство воспитательной работой осуществляет педагог-организатор по воспитательной работе и кураторы учебных групп.

Традиционные мероприятия в масштабе колледжа проводятся в полном объеме: праздничные и тематические воспитательные мероприятия, и концерты, спортивно – массовые мероприятия, уроки мужества и тематические классные часы, встречи с ветеранами, экскурсии, краеведческие мероприятия и др.

Для реализации воспитательного процесса имеются оснащенные всем необходимым учебные аудитории, актовый зал, спортивные залы и площадка, Преподаватели и студенты участвуют в различных научно – практических конференциях организаций работодателей и ВУЗов-партнёров, викторинах, смотрах и конкурсах.

В Колледже регулярно проводятся конкурсы стенных газет и плакатов, фотоконкурсы, конкурсы сочинений и профессионального мастерства. Победителям вручаются награды. Перед началом проведения мероприятия готовится положение, формируется организационный комитет и жюри, в состав которого входят представители от Студенческого совета и от преподавателей.

Участие студентов во всероссийских и межрегиональных мероприятиях, позволяет расширить кругозор студентов, получить опыт для повышения уровня и качества получаемой специальности.

Большое внимание уделяется патриотическому воспитанию, изучению исторического и культурного наследия Москвы и России, организуются обзорные экскурсии по достопримечательностям и памятникам архитектуры Москвы, а также экскурсии по историческим и памятным местам Подмосковья. Организуется посещения музеев, театров, различных культурно-массовых, общественных и образовательных мероприятий.

Формирование и углубления патриотизма реализуется в ходе изучения следующих дисциплин: Основы философии, История, Химия, Экологические основы природопользования, Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, Организация хранения и контроль запасов и сырья, Техническое оснащение организаций питания, Организация обслуживания, Основы экономики, менеджмента и маркетинга, Правовые основы профессиональной деятельности, Информационные технологии в профессиональной деятельности, Охрана труда, Безопасность жизнедеятельности, Контроль качества продукции, Метрология и стандартизация, Товароведение продовольственных товаров, МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов, 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, 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, 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, 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, МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала, МДК 07.01 Выполнение работ по профессии.

Практическая реализация проходит во внеурочное время и предусматривает следующие мероприятия: Дискуссионный клуб «СССР и Современная Россия, Посещение музея советской Армии, Мероприятие к 9 мая: «Мы помним.. Мы гордимся», просмотр видеофильмов, Урок –викторина по творчеству А.А.Блока: «Гимн Блоку», конкурс чтецов по творчеству С. Есенина: «Живите так, как Вас ведет звезда…», проведение «Разговоры о важном».

Студенческий совет принимает участие в организации досуга молодёжи, популяризации здорового образа жизни, реализации молодёжных социальных и творческих проектов.

Работа студенческого самоуправления ведётся в соответствии с Положением «О Студенческом совете». Студенческий совет активно принимает участие в подготовке и проведении различных мероприятий: семинаров студенческого актива, фестивалей художественной самодеятельности, акциях по профилактике употребления наркотиков и других психоактивных веществ и т.д.

На протяжении многих лет поддерживается дружба с ветеранами ВОВ и других военных конфликтов, которым оказывается шефская помощь. Ветераны являются нашими наставниками и почетными гостями на всех праздниках и торжественных мероприятиях.

Особое внимание уделяется организации и проведению спортивно-массовых мероприятий и занятий в спортивных секциях. Как результат работы педагогического коллектива следует отметить ежегодное увеличение числа студентов, систематически занимающихся различными видами спорта.

Выводы:

Работа в рамках специальностей по формированию социокультурной среды и созданию условий для всестороннего развития личности соответствует требованиям ФГОС. Педагогические (воспитательные) мероприятия: предполагают формирование сознания и мышления, направленных на развитие потребности использования принципов, методов и способов организации здорового образа жизни, как важнейшего фактора подготовки

будущего специалиста, улучшения качества существования личности, сохранения трудоспособного возраста на долгие годы и увеличения продолжительности жизни. Воспитательные аспекты (мероприятия) реализуется в учебном процессе и предполагают:

1. Разработку теоретической концепции здорового образа жизни:

1.1 Формирование личностного поведения студента, направленного на повышение защитных свойств организма в процессе жизнедеятельности человека;

1.2 Формирование личностного поведения студента, обеспечивающего противодействие вредным привычкам;

1.3 Ориентированность деятельности студента в направлении укрепления и развития личного и общественного здоровья.

2. Решение задач пропаганды и внедрения здорового образа жизни в учебном процессе:

2.1 Разработка индивидуальных программ для студентов, занимающихся в спортивных секциях, а также имеющих отклонения в состоянии здоровья;

2.2 Усиление пропаганды здорового образа жизни в курсе «Безопасность жизнедеятельности»;

2.3 Организация факультативных занятий по формированию здорового образа жизни и профилактике вредных привычек:

- Рациональная организация трудовой и учебной деятельности;
- Гигиенические мероприятия;
- Организация активного досуга;
- Рациональное питание;
- Физическая активность;
- Преодоление вредных привычек;
- Диспансеризация молодежи.

Социальные аспекты:

- создание социальной рекламы, информирующей о пагубных влияниях табака, алкоголя и наркотических средств на здоровье человека и его физиологические функции;
- использование средств массовой информации (газета, стенды) для пропаганды оздоровительных мероприятий и пагубного воздействия вредных привычек;
- оборудование дополнительных мест питания студентов, отвечающих гигиеническим требованиям;
- ежедневные просветительные мероприятия через громкоговорящую связь с акцентированием внимания студентов на запрещение курения и употребления спиртных напитков на территории колледжа;
- использование информационных указателей в местах общего пользования, свидетельствующих о недопустимости курения и других противоправных действий;
- создание атмосферы непримиримости к нарушителям правил внутреннего распорядка (нахождение в верхней одежде, курение, появление в нетрезвом состоянии, употребление пищи в необорудованных местах, мусорящих и т.д.).

В связи с этим уделяется большое внимание физическому воспитанию и спортивно-массовой работе. Обучающиеся активно принимают участие в спортивных мероприятиях университета, занимая призовые места. В сентябре для обучающихся колледжа проводится спортивно-военизированная эстафета, которая включала в себя большую спортивно-массовую программу. Победители награждаются грамотами и памятными подарками.

В течение учебного года в колледже проводится спартакиада по 8 видам спорта. Результаты периодически отображаются в специальных выпусках радио и стенгазет, на фотостендах, сайте колледжа. Большой популярностью среди студентов пользуются «Дни здоровья», спортивные вечера, спортивные соревнования, встречи с ветеранами спорта и ведущими спортсменами.

Работают спортивные секции: футбол, баскетбол, волейбол, настольный теннис.

Все спортивные мероприятия проводятся в соответствии с положением и отображением результатов в специальных таблицах.

Информация о воспитательной работе отображается в специальной таблице. Два раза в году на Педагогических советах рассматриваются вопросы, связанные с анализом эффективности воспитательной работы в колледже. Отличительной чертой является

активное участие преподавателей и работников колледжа в проводимых студенческих мероприятиях.

Эффективность работы по правовому воспитанию подрастающего поколения зависит от того, как она организована, насколько согласованно и целенаправленно действуют все звенья её системы.

Разработаны советом колледжа при согласовании со Студенческим советом и утверждены директором Московского приборостроительного колледжа «Правила внутреннего распорядка», регламентирующие права и обязанности студентов. Все студенты ознакомлены с этими правилами под личную подпись.

Администрацией колледжа совместно со Студенческим советом в соответствии с Положениями проводятся традиционные ежегодные конкурсы «Лучшая учебная группа» и «Лучший студент», «Лучшая предметно-цикловая комиссия». Приоритетными показателями конкурса среди обучающихся является успеваемость студентов и результативность в общественных мероприятиях. Итоги подводит жюри, состоящее из представителей администрации и Студенческого совета. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 6.

## 6.Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО ППССЗ

### 6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Представляют собой накопительные базы оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации ОП СПО ППССЗ

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями и утверждаются на методическом совете колледжа, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям – разрабатываются преподавателями и утверждаются методическим советом коллежа после предварительного положительного заключения работодателей.

- Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях:
- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня сформированности компетенций студентов в соответствии с ФГОС СПО.

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

### 6.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Освоение ОП СПО ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа (дипломный проект). Демонстрационный экзамен включён в выпускную квалификационную работу (дипломная работа (дипломный проект).

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего

профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденным Ученым Советом Университета протокол № 9 от 30 мая 2023 года, а также нормативно-правовым регулированием в сфере образования, Федеральный закон N 273-ФЗ от 29.12.2012 (ред. от 25.12.2023) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2024), Приказа Министерство просвещения РФ приказ от 24.08.2022 г. № 762 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказ Минобрнауки России №885 Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»); методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ протокол № 06-846 от 20 июля 2015 г. «Методические рекомендации по организации и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»; письмо Министерства образования и науки РФ № 06-ПГ-МОН-24914 от 12 июля 2017 г. «О защите выпускной квалификационной работы».

Целью государственной итоговой аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательном стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Итоговая аттестация, завершающая освоение программы подготовки специалистов среднего звена, является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами основных образовательных программ соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Одним видом государственной итоговой аттестации выпускников специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является выпускная квалификационная работа (демонстрационный экзамен).

Проведение части итоговой аттестации в форме выпускной квалификационной работы позволяет одновременно решить целый комплекс задач:

- ориентирует каждого преподавателя и студента на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения учебной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

В программе итоговой аттестации разработана тематика выпускной квалификационной работы, отвечающая следующим требованиям: овладение профессиональными компетенциями, комплексность, реальность, актуальность, уровень современности используемых средств.

Требования к выпускной квалификационной работе по специальности доведены до студентов в процессе изучения общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Студенты ознакомлены с содержанием, методикой выполнения выпускной квалификационной работы и критериями оценки результатов защиты.

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

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию итоговой аттестации;
- сроки проведения итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня качества подготовки выпускника.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического материала и прохождение практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Объем времени на подготовку и проведение - 6 недель.

- выполнение выпускной квалификационной работы - 4 недели,
- защита выпускной квалификационной работы - 2 недели.

Программа ГИА разрабатывается преподавателями и утверждается директором колледжа после предварительного обсуждения и положительного заключения работодателей. Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников прилагается.

7. **Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся**

- методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего профессионального образования по актуализированным ФГОС и наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и спеуиальностям федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» протокол № 5 от 22 января 2024 г.;
- положение об организации выполнения и защиты индивидуального проекта в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» протокол № 6 от 07 марта 2023 г.;
- положение о самостоятельной работе студентов, обучающихся в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», положение №;
- положение о присвоении квалификации рабочего, должности служащего в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»; протокол № 14 от 28 июня 2022 г.;
- приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минпросвещения России «О внесении изменений в Порядок государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800» протокол № 37 от 19 января 2023 г.;
- приказ Минобрнауки России №885 Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);
- методических рекомендаций Министерства образования и науки РФ протокол № 06-846 от 20 июля 2015 г. «Методические рекомендации по организации и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;
- письмо Министерства образования и науки РФ № 06-ПГ-МОН-24914 от 12 июля 2017 г. «О защите выпускной квалификационной работы».

**профессиональные базы данных:**

- База данных Федеральной налоговой службы «Статистика и аналитика» - https://www.nalog.ru/rn39/related_activities/statistics_and_analytics/
- Справочная правовая система «Консультант Плюс»;
- База данных «Бухгалтерский учет и отчетность субъектов малого предпринимательства» Минфина России - https://www.minfin.ru/ru/perfomance/accounting/buh-otch_mp/law/;
- ГМЦ РОССТАТА http://www.gmcgks.ru/index.php

## 8. Приложение

| | |
|---|---|
| Приложение 1 | График учебного процесса |
| Приложение 2 | Учебный план для реализующих ОП СПО ППССЗ |
| Приложение 3 | Аннотации рабочих программ |
| Приложение 4 | Рабочие программы практик |
| Приложение 5 | Рабочая программа государственной итоговой аттестации |
| Приложение 6 | Рабочая программа воспитания |
| Приложение 7 | Кадровый состав преподавателей |

*Приложение 1*
*«График учебного процесса»*
*43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Календарный учебный график

| Мес | Сентябрь | | | | | Октябрь | | | | Ноябрь | | | | Декабрь | | | | | Январь | | | Февраль | | | | Март | | | | | Апрель | | | | Май | | | | Июнь | | | | | Июль | | | | Август | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Числа | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 - 5 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 - 2 | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 30 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 - 4 | 5 - 11 | 12 - 18 | 19 - 25 | 26 - 1 | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 23 - 1 | 2 - 8 | 9 - 15 | 16 - 22 | 23 - 29 | 30 - 5 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 - 3 | 4 - 10 | 11 - 17 | 18 - 24 | 25 - 31 | 1 - 7 | 8 - 14 | 15 - 21 | 22 - 28 | 29 - 5 | 6 - 12 | 13 - 19 | 20 - 26 | 27 - 2 | 3 - 9 | 10 - 16 | 17 - 23 | 24 - 31 |
| Нед | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 | 51 | 52 |
| I | | | | | | | | | | | | | | | | | | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Э | Э | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| II | | | | | | | | | | | | | | У | У | П | П | К | К | | | | | | | | | | | | | | | | | У | У | П | П | П | П | Э | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| III | | | | | | У | П | П | П | | | | | | | | Э | К | К | | | | | | | | | | | У | У | П | П | П | | | | | | | | Э | К | К | К | К | К | К | К | К | К |
| IV | | | | | | | | | У | У | У | П | П | П | П | П | Э | К | К | | | | | | | | | У | П | П | П | Э | Пд | Пд | Пд | Пд | Г | Г | Г | Г | Г | Г | = | = | = | = | = | = | = | = | = |

## Сводные данные

| | | Курс 1 | | | Курс 2 | | | Курс 3 | | | Курс 4 | | | Итого |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Сем. 1 | Сем. 2 | Всего | Сем. 3 | Сем. 4 | Всего | Сем. 5 | Сем. 6 | Всего | Сем. 7 | Сем. 8 | Всего | |
| | Теоретическое обучение | 17 | 22 | 39 | 13 | 17 | 30 | 12 | 19 | 31 | 8 | 9 | 17 | 117 |
| У | Учебная практика | | | | 2 | 2 | 4 | 1 | 2 | 3 | 3 | 1 | 4 | 11 |
| П | Производственная практика | | | | 2 | 4 | 6 | 3 | 3 | 6 | 5 | 3 | 8 | 20 |
| Пд | Производственная практика (преддипломная) | | | | | | | | | | | 4 | 4 | 4 |
| Э | Промежуточная аттестация | | 2 | 2 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 | 1 | 2 | 7 |
| Г | Государственная итоговая аттестация | | | | | | | | | | | 6 | 6 | 6 |
| К | Каникулы | 2 | 9 | 11 | 2 | 9 | 11 | 2 | 8 | 10 | 2 | | 2 | 34 |
| Итого | | 19 | 33 | **52** | 19 | 33 | **52** | 19 | 33 | **52** | 19 | 24 | **43** | 199 |
| Студентов | | 25 | | | 25 | | | 25 | | | 25 | | | |
| Групп | | 1 | | | 1 | | | 1 | | | 1 | | | |

*Приложение 2*
*«Учебный план для реализующих ОП СПО ППССЗ ТОП-50»*
*43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

| | | Часов | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Не менее | Факт | Всего | Сем. 1 | Сем. 2 | Всего | Сем. 3 | Сем. 4 | Всего | Сем. 5 | Сем. 6 | Всего | Сем. 7 | Сем. 8 |
| Итого по ОП | | | 5940 | 1476 | 612 | 864 | 1476 | 612 | 864 | 1512 | 612 | 900 | 1476 | 612 | 864 |
| ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ | | | 1476 | 1476 | 612 | 864 | | | | | | | | | |
| Начальное общее образование | | | | | | | | | | | | | | | |
| Основное общее образование | | | | | | | | | | | | | | | |
| Среднее общее образование | | | 1476 | 1476 | 612 | 864 | | | | | | | | | |
| ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА | | | 4464 | | | | 1476 | 612 | 864 | 1512 | 612 | 900 | 1476 | 612 | 864 |
| Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | | 432 | 478 | | | | 200 | 112 | 88 | 156 | 84 | 72 | 122 | 84 | 38 |
| Математический и общий естественнонаучный цикл | | 180 | 237 | | | | 84 | 54 | 30 | 98 | 62 | 36 | 55 | | 55 |
| Общепрофессиональный цикл | | 612 | 948 | | | | 444 | 188 | 256 | 312 | 100 | 212 | 192 | 36 | 156 |
| Профессиональный цикл | | 1728 | 2585 | | | | 748 | 258 | 490 | 946 | 366 | 580 | 891 | 492 | 399 |
| Государственная итоговая аттестация | | 216 | 216 | | | | | | | | | | 216 | | 216 |
| Учебная нагрузка (акад.час/нед) | Период ТО | | 36 | - | 36 | 36 | - | 36 | 36 | - | 36 | 36 | - | 36 | 36 |
| | Период атт. | | 36 | - | | 36 | - | | 36 | - | 36 | 36 | - | 36 | 36 |
| | Период гос.эк. | | | - | | | - | | | - | | | - | | 36 |
| Контактная работа в период ТО (акад.час/нед) | ОП | | 35.41 | - | 36 | 34 | - | 36 | 35 | - | 36 | 36 | - | 36 | 35 |
| Суммарно контактная работа (акад. час) | Блок ОП | | 1360 | 1360 | 612 | 748 | | | | | | | | | |
| | Блок СО | | 1360 | 1360 | 612 | 748 | | | | | | | | | |
| | Блок ПП | | 4258 | | | | 1423 | 612 | 811 | 1440 | 576 | 864 | 1395 | 576 | 819 |
| | Блок ОГСЭ | | 476 | | | | 200 | 112 | 88 | 156 | 84 | 72 | 120 | 84 | 36 |
| | Блок ЕН | | 235 | | | | 84 | 54 | 30 | 98 | 62 | 36 | 53 | | 53 |
| | Блок ОПЦ | | 936 | | | | 444 | 188 | 256 | 312 | 100 | 212 | 180 | 36 | 144 |
| | Блок ПЦ | | 2395 | | | | 695 | 258 | 437 | 874 | 330 | 544 | 826 | 456 | 370 |
| | Блок ГИА | | 216 | | | | | | | | | | 216 | | 216 |
| | Итого | | 5618 | 1360 | 612 | 748 | 1423 | 612 | 811 | 1440 | 576 | 864 | 1395 | 576 | 819 |
| Обязательные формы промежуточной аттестации | ЭКЗАМЕН (Эк) | | | 4 | | 4 | 3 | | 3 | 4 | 2 | 2 | 6 | 3 | 3 |
| | ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ (ЗаО) | | | 9 | | 9 | 10 | 5 | 5 | 10 | 4 | 6 | 10 | 5 | 5 |
| | КУРСОВАЯ РАБОТА (КР) | | | | | | 1 | | 1 | | | | 1 | | 1 |
| | ДРУГИЕ ФОРМЫ КОНТРОЛЯ | | | | | | 10 | 6 | 4 | 8 | 5 | 3 | 2 | 2 | |
| Доля учебных занятий и практик в ОП (%) | | | 95.15% | | | | | | | | | | | | |
| Доля практик в профессиональном цикле (%) | | | 48.74% | | | | | | | | | | | | |

Исполнитель Соловьева Л.В.

# РЕЦЕНЗИЯ
# НА ПРОГРАММУ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565, зарегистрированным в Минюсте РФ 20 декабря 2016 г. № 44828, Приказ Минобрнауки России № 885 от 05 августа 2020 г., приказа Министерства просвещения РФ от 23 ноября 2022 г. № 1014 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования» и с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), преддипломной практики и ГИА, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение студентов.

ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области обучения и воспитания целью ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рассматривает формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС специальности, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования.

Содержание образовательной программы в полной мере соответствует видам деятельности, к которым готовится обучающийся и присваиваемой квалификации.

Программа состоит из обязательной и вариативной части. Обязательная часть составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на освоение учебных циклов, а вариативная часть –30 %.

Вариативная часть (30 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций. Вариативная часть включает следующие дисциплины: «Биохимия», «Контроль качества продукции», «Метрология и стандартизация», «Товароведение продовольственных товаров», Выполнение работ по профессии», производственная практика (преддипломная).

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и/или производственная практика. Реализация ППССЗ осуществляется с применением активных и интерактивных методов обучения.

Программа подготовки специалистов среднего звена соответствует федеральным государственным требованиям среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и может быть использована в учебном процессе Московского технологического колледжа питания.