

Министерство образования Кировской области  
Кировское областное государственное профессиональное  
образовательное бюджетное учреждение  
«Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса»



«Утверждаю»

Директор

*О.С. Кирилловых*

« 31 » мая 2021 г.

**Основная профессиональная образовательная программа  
среднего профессионального образования**

**Программа подготовки специалистов среднего звена по специаль-  
ности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(код и наименование профессии)

Квалификация квалифицированных рабочих, служащих

специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная

(очная, очно-заочная, заочная)

Киров  
2021

## Содержание

1. Общие положения .....	4
1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая КОГПОБУ «ВятКТУиС» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело .....	4
1.2. Нормативные документы для разработки Программы .....	4
1.3. Общая характеристика Программы .....	5
1.3.1. Цель (миссия) Программы .....	5
1.3.2. Срок освоения Программы .....	5
1.3.3. Трудоемкость программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело .....	5
1.4. Требования к абитуриенту .....	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника Программы .....	5
2.1. Основные виды профессиональной деятельности выпускника: .....	6
3. Компетенции выпускника колледжа, формируемые в результате освоения Программы .....	6
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации Программы .....	11
5. Условия реализации Программы .....	11
5.1. Организация учебного процесса .....	11
5.2. Кадровое обеспечение Программы .....	12
5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса .....	13
5.4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса .....	13
5.5. Образовательные технологии .....	15
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися Программы .....	15
6.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации .....	16
6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа .....	16
7. Освоение Программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья .....	16



## 1. Общие положения

### **1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая КОГПОБУ «ВятКТУиС» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Основная профессиональная образовательная программа, образовательная программа среднего профессионального образования, программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, (далее - Программа) представляет собой комплект документов, разработанный КОГПОБУ «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и Примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (регистрационный номер: 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре: 19.05.2017).

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, рабочие программы профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

Основная профессиональная образовательная программа реализуется в сетевой форме в соответствии с договорами:

- договор с КОГПОАУ «Колледж промышленности и автомобильного сервиса» от 26.12.2018 № 002-2018-СФ;
- договор с КОГПОАУ «Кировский технологический колледж пищевой промышленности» от 26.12.2018 № 003-2018-СФ.

Изменения образовательной программы оформляются приказами и доводятся до сведения обучающихся через официальный сайт колледжа и на консультациях.

### **1.2. Нормативные документы для разработки Программы**

Нормативно-правовую базу разработки Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изм. и доп. от 30.04.2021г.) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 1199 от 29.10.2013 (с изм. и доп. от 20.02.2021г.) «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 464 от 14.06.2013 г. (с изм. и доп. от 22.09.2020г.) «Об утверждении порядка организации и осу-



ществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ № 885, приказ Министерства просвещения № 390 от 05.08.2020г. «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 № 968 (с изм. и доп. от 10.11.2020г.) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 17.12.2020);

– Приказ Минтруда России от 08.09.2015 № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

– Приказ Минтруда России от 07.09.2015 № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»;

– нормативно-методические документы Министерства просвещения РФ; нормативно-методические документы Минобрнауки РФ;

– Устав КОГПОБУ «ВятКТУиС»;

– локальные акты.

### ***1.3. Общая характеристика Программы***

#### ***1.3.1. Цель (миссия) Программы***

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

#### ***1.3.2. Срок освоения Программы***

Срок освоения программы по очной форме обучения составляет 3 года 10 мес.

#### ***1.3.3. Трудоемкость программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело***

Общая трудоемкость за весь период обучения составляет 5940 часа.

#### ***1.4. Требования к абитуриенту***

Программа разработана для лиц, имеющих основное общее образование.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника Программы**



Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие Программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

### **2.1. Основные виды профессиональной деятельности выпускника:**

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

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;

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;

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;

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;

6. Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер).

## **3. Компетенции выпускника колледжа, формируемые в результате освоения Программы**

Результаты освоения Программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностями применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной программы выпускник должен обладать следующими компетенциями:

Общие компетенции (ОК):

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции (ПК) в соответствии с видами деятельности:

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, за-



кусок 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 рецептов 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 (повар, кондитер):

ДК 7.1. Осуществлять первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов; подготовку пряных и зеленых овощей.

ДК 7.2. Осуществлять обработку рыбы с костным скелетом; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ДК 7.3. Осуществлять механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ДК 7.4. Осуществлять приготовление бульонов, отваров, супов и соусов массового спроса (в т.ч. отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов).

ДК 7.5. Осуществлять подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Осуществлять приготовление и оформление основных блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.



ДК 7.6. Осуществлять приготовление и оформление основных блюд из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, яиц, творога.

ДК 7.7. Осуществлять приготовление и оформление основных холодных закусок и холодных блюд массового спроса, основных горячих закусок.

ДК 7.8. Осуществлять приготовление и оформление основных холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

ДК 7.9. Осуществлять приготовление и оформление основных мучных блюд, мучных изделий.

ДК 7.10. Осуществлять приготовление и оформление основных кондитерских изделий.

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

В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ № 464 от 14.06.2013 (с изм. и доп. от 22.09.2020г.) «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной Программы регламентируются:

- учебным планом;
- пояснительной запиской;
- календарным учебным графиком;
- рабочими программами учебных дисциплин, включающими оценочные материалы, обеспечивающие обучение обучающихся;
- рабочими программами профессиональных модулей, включающими оценочные и методические материалы, программы учебных и производственных практик, программу экзамена квалификационного;
- материалами, обеспечивающими воспитание обучающихся (рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы);
- программой государственной итоговой аттестации (демонстрационного экзамена).

#### **5. Условия реализации Программы**

##### **5.1. Организация учебного процесса**

Начало учебных занятий – 1 сентября. Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 минут.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция), выполнение курсового проекта (работы), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.



На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения выделено 82 процента от объема учебных циклов образовательной программы.

Объем обязательных учебных (аудиторных) занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

По ряду дисциплин предусмотрены комплексные зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены, указанные в учебном плане.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Психология общения», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» составляет 176 академических часов.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы в очной форме обучения предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной программой для подгрупп девушек предусмотрено использование 70 процентов от общего объема времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», предусмотренного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Распределение часов обязательной и вариативной частей образовательной программы указано в учебном плане.

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

Практика проводится в сроки, указанные в календарном учебном графике, порядок проведения практики определен в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки РФ №885 и приказом Минпросвещения №390 от 05.08.2020г. и локальным актом.

## ***5.2. Кадровое обеспечение Программы***

Реализация Программы обеспечивается педагогическими кадрами, квалификация которых отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Минтруда России 08.09.2015 № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует об-



ласти профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

### ***5.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса***

Программа обеспечена необходимой учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям.

Реализация Программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) Программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

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

Преимущественно в качестве основной и дополнительной литературы колледж использует учебники, учебные пособия, рекомендованные ПООП.

Обучающимся предоставляется право доступа к справочно-правовой системе «КонсультантПлюс».

### ***5.4. Материально-техническое обеспечение учебного процесса***

Для реализации Программы в колледже сформирована материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов учебных занятий; дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки; учебной практики, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных 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.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-



телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронно-библиотечным системам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений составлен с учетом ПООП:

*Кабинеты:*

социально-экономических дисциплин;

психологии;

микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда;

экологических основ природопользования;

компьютерный класс;

технологии кулинарного и кондитерского производства;

организации хранения и контроля запасов и сырья;

организации обслуживания;

технического оснащения кулинарного и кондитерского производства

*Лаборатории:*

химии;

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

учебный кондитерский цех.

*Спортивный комплекс*

*Залы:*

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актовый зал.

*Мастерские:*

Кухня организации питания

Кондитерский цех организации питания.

Программа реализуется с использованием в сетевой форме ресурсов КОГПОАУ КПиАС (договор о сетевой форме реализации образовательных программ от 26.12.2018 № 002-2018-сф). В рамках договора для реализации учебной дисциплины «Физическая культура» колледж использует спортивную площадку, футбольное поле, баскетбольную площадку, беговые дорожки, дорожку разбега, оборудованный окоп, кадровый ресурс, информационный ресурс, практический опыт.

Программа реализуется с использованием в сетевой форме ресурсов КОГПОАУ «Кировский технологический колледж пищевой промышленности» (договор о сетевой форме реализации образовательных программ от 26.12.2018 № 003-2018-сф). В рамках договора для реализации учебной дисциплины «Химия» колледж использует лабораторию химии с необходимым оборудованием: аппарат для дистилляции воды; набор ареометров; баня комбинированная лабораторная; весы технические с разновесами; весы аналитические с разновесами; весы электронные учебные до 2 кг; гигрометр (пси-



хромметр); колориметр-нефелометр фотоэлектрический; колонка адсорбционная; магнитная мешалка; нагреватель для пробирок; рН-метр милливольтметр; печь тигельная; спиртовка; столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями; установка для титрования; центрифуга демонстрационная; шкаф сушильный; электроплитка лабораторная посуда: бюксы, бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл, воронка лабораторная, колба коническая разной емкости, колба мерная разной емкости, кружки фарфоровые, палочки стеклянные, пипетка глазная, пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью, пипетка с делениями разной вместимостью, пробирки, стаканы химические разной емкости, стекла предметные, стекла предметные с углублением для капельного анализа, ступка и пестик, тигли фарфоровые, цилиндры мерные, чашка выпарительная; вспомогательные материалы: банка с притертой пробкой, бумага фильтровальная, вата гигроскопическая, груша резиновая для микробюреток и пипеток, держатель для пробирок, ерши для мойки колб и пробирок, капсуляторка, карандаши по стеклу, кристаллизатор, ножницы, палочки графитовые, трубки резиновые соединительные; штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками; штатив для пробирок, щипцы тигельные, фильтры беззольные, трубки стеклянные, трубки хлоркальциевые, стекла часовые, эксикатор, химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек); кадровый ресурс, информационный ресурс, практический опыт.

### **5.5. Образовательные технологии**

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Применяемые образовательные технологии указаны в рабочих программах дисциплин, модулей.

## **6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися Программы**

Оценка качества освоения обучающимися Программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников колледжа осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся как итоговая оценка освоения ими профессиональных модулей, т.е. готовности к реализации основных видов профессиональной деятельности.

Проведение текущего контроля, промежуточной аттестации государственной итоговой аттестации осуществляется в соответствующими локальными актами.



### ***6.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации***

Формами промежуточной аттестации являются зачеты, дифференцированные зачеты, другие формы промежуточной аттестации и экзамены. Проведение зачетов (в т.ч. дифференцированных), других форм промежуточной аттестации предусматривается за счет времени, выделенного на самостоятельную работу.

Формы проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю определены в рабочих программах дисциплин, модулей, по практике – в программе практической подготовки.

Для реализации программы в колледже созданы условия для максимального приближения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности. Для этого в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели (ООО «КОП «Авитек», ООО «Мамина Кухня»), преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценочные материалы, содержащие примерные контрольные вопросы, тесты и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов, примерную тематику курсовых работ и проектов, рефератов и т.п., включены в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

### ***6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа***

Государственная итоговая аттестация выпускника колледжа является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, подготовку и проведение государственного экзамена. Выпускная квалификационная работа представляется в форме дипломной работы. Государственный экзамен проводится в виде демонстрационного экзамена.

К государственной итоговой аттестации в колледже допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

## **7. Освоение Программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по образовательной программе среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется КОГПОБУ «ВятГТУиС» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по образовательной программе среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ среднего профессионального образования, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Содержание образовательной программы среднего профессионального образования и условия организации обучения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Общий объем дисциплины «Физическая культура» устанавливается 176 академических часов. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья КОГПОБУ «ВятКТУиС» устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Адаптированная образовательная программа может предусматривать включение адаптационных дисциплин: «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний» в объеме 60 часов, «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии» в объеме 112 часов обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.



**Лист согласования**  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
(шифр, наименование)

---



КОГПОАУ «Колледж промышленности  
и автомобильного сервиса»

(наименование организации)

М.П.\*

(А.Ю. Лаптев)

(подпись, ФИО руководителя)

КОГПОАУ «Кировский технологический  
колледж пищевой промышленности»

(наименование организации)

М.П.




(С.С. Печенкина)

(подпись, ФИО руководителя)

**Лист согласования**  
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**  
(шифр, наименование)



\_\_\_\_\_ Папырина К.М.  
  
\_\_\_\_\_ (подпись, ФИО руководителя)



Министерство образования Кировской области

Утверждаю

директор КОГПОБУ "ВятКТУиС"

О.С. Кирилловых

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
Кировское областное государственное образовательное учреждение «Вятский колледж  
профессиональных технологий, управления и сервиса» (КОГПОБУ «ВятКТУиС»)  
*наименование образовательного учреждения (организации)*

по специальности среднего профессионального образования

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

*код наименования специальности*

основное общее образование

*уровень образования, необходимый для приема на обучение*

квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

форма обучения Очная Нормативный срок освоения ОПОП 3г 10м год начала подготовки по УП 2021

профиль получаемого профессионального образования естественнонаучный

*при реализации программы среднего общего образования*

Приказ об утверждении ФГОС от 09.12.2016 № 1565

Виды деятельности
организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, потребителей, видов и форм обслуживания
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
организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер)













№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК
1	Зач	Комплексный зачет	6	<p>[6] МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p> <p>[6] МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</p>
2	Зач	Комплексный зачет	5	<p>[5] МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p> <p>[5] МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</p>
3	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	5	<p>[5] УП.01.01 Учебная практика</p> <p>[5] ПП.01.01 Производственная практика</p>
4	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	6	<p>[6] УП.02.01 Учебная практика</p> <p>[6] ПП.02.01 Производственная практика</p>
5	Диф. зач	Комплексный диф. зачет	7	<p>[7] МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p> <p>[7] МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>