

**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**

**Санкт–Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Колледж кулинарного мастерства»**

СОГЛАСОВАНО:	СОГЛАСОВАНО:	РАССМОТРЕНО:	УТВЕРЖДАЮ:
ООО «Ромир»	ООО "Север- Метрополь"	Педагогическим советом	Директор
_____	_____	СПб ГБПОУ «ККМ»	СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»
_____	_____	Протокол № _____	_____ И.Н. Жа- рикова
«__» _____ 201_ г	«__» _____ 201_ г	«__» _____ 201_ г	«__» _____ 201_ г

**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер**

Квалификация: **Повар, кондитер**

Форма обучения: **очная**

Нормативный срок освоения – 2 года и 10 месяцев

На базе основного общего образования

Содержание

1	Общие положения.....	3
1.1	Нормативные документы для разработки ОПОП СПО.....	3
1.2	Общая характеристика ОПОП СПО.....	4
1.3	Требования к абитуриенту.....	5
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	5
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	5
2.4.	Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	6
3	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП	7
3.1	Календарный учебный график.....	7
3.2	Учебный план подготовки специалиста.....	7
3.3	Программы практик.....	8
3.3.1	Программа учебной практики.....	9
3.3.2	Программа производственной практики.....	9
4	Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП.....	9
4.1	Кадровое обеспечение учебного процесса.....	9
4.2	Учебно-методическое обеспечение учебного процесса.....	9
4.3	Материально-техническое обеспечение учебного процесса.....	10
5.	Характеристики среды колледжа , обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников.....	11
6	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО.....	12
6.1	Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.....	12
6.2	Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП СПО.....	13
7	Возможности продолжения образования.....	13

В соответствии с приказом № 390 Министерства Образования и науки от 09.04. 2015 г «О внесении изменений в федеральный государственный стандарт» разработана новая Основная профессиональная образовательная программа:

1 Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа СПО (далее ОПОП), реализуется

Санкт – Петербургским государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Колледж кулинарного мастерства» по профессии, входящей в состав укрупненной группы профессии 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», по направлению подготовки 19.01.17 «Повар, кондитер». Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» по программе базовой подготовки, утвержденной приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта.

ОПОП определяет цели, ресурсы и условия обеспечивающие учебный процесс, документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса, технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие качественную реализацию образовательной программы.

1.1 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО

Нормативную правовую базу ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273 ФЗ «Об образовании»
- Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 260807.01 «Повар, кондитер»
- Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2015 г. N 390 «О внесении изменений в ФГОС СПО».
- Нормативно-методические документы Минобрнауки РФ <http://www.edu.ru>;
- Устав Санкт - Петербургского государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Колледж кулинарного мастерства» утвержденный Распоряжение Комитета по образованию от 30.08.2013 № 1986
- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (письмо Минобрнауки России от 29.05.2007 г. № 03-1180);
- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.; от «20» сентября 2011 г.);
- - Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования (№12-696 от 20.10.2010 г., от 20 сентября 2011 г)

1.2 Общая характеристика ОПОП СПО

1.2.1 Цель (миссия) ОПОП СПО

Цель (миссия) ОПОП СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»:

- дать качественные профессиональные знания, востребованные обществом;
- подготовить выпускников колледжа по профессии «повар, кондитер», готовых успешно работать в сфере своей профессиональной деятельности на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки;
- создать условия для овладения универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; стремление к повышению общего культурного уровня и профессионального мастерства, а так же способность к самообразованию, постоянному стремлению самостоятельно приобретать новые знания и применять их, не останавливаясь на достигнутом.

1.2.2 Срок освоения ОПОП

Срок освоения ОПОП по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» базовой подготовки при очной форме получения образования составляют на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев

1.2.3 Трудоемкость ОПОП

Трудоемкость ОПОП 19.01.17 «Повар, кондитер» по очной форме обучения составляет 5526 часов и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, учебную практику - 21 неделю, производственную практику - 20 недель, промежуточную аттестацию 5 недели, государственную итоговую аттестацию 2 недели.

1.2.4 Особенности профессиональной образовательной программы:

При разработке ОПОП учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в сфере общественного питания.

Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг (обучающиеся и родители).

По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

Для обеспечения скорейшей адаптации и мобильности выпускников колледжа на рынке труда им предлагаются дополнительные занятия, которые позволяют углубить знания студентов и обеспечивают возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

В учебном процессе наряду с традиционными формами обучения используются интерактивные технологии, такие как технология портфолио, тренинги, кейс-технология, теория развития критического мышления, модульные технологии, деловые и имитационные игры и др. Использование педагогических технологий максимально активизируют познавательную деятельность студентов. Бинарные уроки, проектно-исследовательская деятельность, организация творческих лабораторий совместно с работодателями позволяют модернизировать образовательный процесс, делая его эффективным. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика выпускных квалификационных работ формулируется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков и отражение современных тенденций производства.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для аттестации обучаю-

щихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и такие формы контроля, которые позволяют оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются на предметных методических комиссиях. В колледже создаются условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели и смежных дисциплин. Государственная итоговая аттестация выпускников включает в себя и защиту выпускной квалификационной работы.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города.

В образовательной программе уделяется внимание передовым образовательным технологиям таким, как выполнение индивидуальных курсовых тематических проектов, активное использование информационных технологий в учебном процессе с выходом в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств при защите проектов..

Внеучебная деятельность студентов направлена на самореализацию их не только в профессиональной сфере, но и общественной (в творчестве, спорте, науке и т.д.). У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как эмпатия, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм, гражданственность, творчество и др. Решению этих задач способствуют участие в волонтерском движении, благотворительных акциях, активное участие в социальных проектах и научно-практические конференции, Дни здоровья, конкурсы непрофессионального студенческого творчества и др.

1.2.5 Востребованность выпускников

Широкая профессиональная подготовка позволяет поварам, кондитерам работать в любых организациях: ресторанах, кафе, столовых, барах, закусочных
Повара, кондитера по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» востребованы в организациях: ООО «Сокотель», ООО «Беренг», ООО «Ромир», ООО «Север- Метрополь» и др. с которыми заключены договора о сотрудничестве.

1.3 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд и основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства; посуда и инвентарь; процессы и операции приготовления продукции питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Обучающийся по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» готовится к следующим видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.

- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
- Приготовление супов и соусов.
- Приготовление блюд из рыбы.
- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
- Приготовление холодных блюд и закусок.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.

- Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний.

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

- Приготовление блюд из овощей и грибов.

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

- Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

- Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

- Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

- Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

- Приготовление холодных блюд и закусок.

- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- Приготовление сладких блюд и напитков.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.
- Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

3 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

В соответствии с Типового положения и ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП регламентируется учебным планом; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин, (модулей), материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1 Календарный учебный график

Последовательность реализации ОПОП СПО профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы) приводится в календарном плане.

3.2 Учебный план подготовки.

Учебный план включает все дисциплины, изучаемые обязательно и последовательно и предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного учебного;
- общепрофессионального учебного;
- профессионального учебного;
-

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Общепрофессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин, профессиональный учебный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности, соответствующими присваиваемым квалификациям. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППКРС должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных цик-

лов), но не более 68 часов, из них на освоение основ военной службы -70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину.

Образовательной организацией при определении структуры ППКРС и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Нагрузка в рамках практики составляет 41 неделю в течение 6 семестров. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 24 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (144 часа) использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

- 32 часа на дисциплину «Основы поиска работы с основами трудоустройства»
- 2 часа на «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве»
- 9 часов на "Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров"
- 9 часов на "Техническое оснащение и организация рабочего места"
- 2 часа на "Экономические и правовые основы производственной деятельности"
- 2 часа ea «Безопасность жизнедеятельности»
- 210 часов на профессиональные модули.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, семинарские, практические виды занятий. Внеаудиторная нагрузка предполагает выполнение студентами курсовых проектов, рефератов, а также подготовку к экзаменам. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых, междисциплинарных проектов, изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки экономической информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

3.3 Программы практик

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» раздел основной образовательной программы СПО «Практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют взаимодействию теории и практики, комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Подготовка повара, кондитера по специальности 19.01.17 «Повар, кондитер» предполагает изучение практической деятельности предприятий, организаций и учреждений, для чего предусмотрено два вида практики:

- учебная практика (продолжительность 21 неделя);
- производственная практика (продолжительность 20 недель);

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки дифференцированного зачета, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по трехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». Оценка по практике вносится в приложение к диплому.

База учебной практики – предприятия общественного питания, производственные мастерские колледжа.

Цель учебной практики - овладение студентами профессиональной деятельностью по профессии в соответствии с видами деятельности, закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при изучении специальных дисциплин, на основе изучения деятельности конкретной организации, приобретение первоначального практического опыта.

Цель производственной практики - закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения профильных дисциплин, а также сбор, систематизация и обобщение практиче-

ского материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе.

Базами производственной практики являются подразделения, осуществляющие услуги в сфере общественного питания

Студенты проходят практику по направлению колледжа на основе договоров с предприятиями и организациями.

В процессе прохождения практики студенты находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление студента на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

3.3.1 Программа учебной практики

Программа учебной практики размещена на сайте www.plcm.ru

3.3.2 Программа производственной практики

Программа производственной практики размещена на сайте www.plcm.ru

4 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП

Ресурсное обеспечение ОПОП колледжа сформировано на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО по данной профессии.

4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса.

Реализация ОПОП СПО по направлению общеобразовательной, общепрофессиональной и профессиональной подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и постоянно расширяющие диапазон профессиональных компетенций путем включения в проектно-исследовательскую деятельность, участвуют в профессиональных конкурсах.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, и мастера производственного обучения проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года на предприятиях общественного питания города и области, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности, на курсах повышения квалификации не реже одного раза в 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего, выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников.

4.2 Учебно-методическое обеспечение учебного процесса

Для реализации профессионально-образовательной программы имеется необходимое учебно-методическое обеспечение. Большинство учебников и учебных пособий выдается через библиотеку. В читальном зале для студентов доступны научные сборники, реферативные и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ, компьютерные базы данных.

В колледже функционирует электронная библиотека, в которой в свободном доступе находятся учебники, учебно-методические пособия, словари, монографии, периодические издания.

По каждой дисциплине сформированы рабочие программы и учебно-методические комплексы, содержащие методические рекомендации по изучению дисциплины, учебные материалы (конспекты лекций, слайды, контрольные задания, методические указания по выполнению курсовых, контрольных работ, образцы тестов и т.п.).

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие програм-

мы; для подготовки к итоговой государственной аттестации - методические указания по выполнению дипломной работы.

Студенты имеют доступ к информационным Интернет-источникам в компьютерных классах. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

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

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, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации ОПОП по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в колледже создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Реализация образовательной программы подготовки «повар, кондитер» осуществляется в современном, хорошо оснащенном учебном комплексе с учебными кабинетами, специализированными кабинетами, лингафонным кабинетом, компьютерными классами, учебными мастерскими, оснащенными современным оборудованием, учебным кафе, спортивным залом и пунктом питания по адресу Санкт – Петербурга, ул. Руставели дом 35.

Все компьютерные классы подключены к сети Интернет, могут использоваться для проведения тестирования студентов в режимах on-line и off-line. При проведении занятий в классах используется мультимедийное оборудование.

4.3.1 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских

Кабинеты:

технологии кулинарного производства;
технологии кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

микробиологии, санитарии и гигиены;
товароведения продовольственных товаров;
технического оснащения и организации рабочего места.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

В целом материально-техническая база полностью соответствует требованиям ФГОС.

5 Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Для реализации общекультурных (социально-личностных) компетенций созданы и разработаны основные положения, регламентирующие учебно-воспитательную, научно-исследовательскую деятельность студентов. К числу первоочередных документов относятся:

- Положение о научно-исследовательской деятельности обучающихся
- Положение о конкурсе на лучшую научную работу обучающихся
- Концепция воспитательной деятельности
- Программа воспитательной работы для обучающихся
- Положения о стипендиальном обеспечении и формах социальной поддержки обучающихся
- Положение о поощрении обучающихся
- Положение об обеспечении питанием обучающихся
- Календарный план воспитательной работы
- План работы по патриотическому воспитанию обучающихся
- Программа профилактики наркотической, алкогольной зависимости и табакокурения
- Программа профилактики борьбы с ВИЧ-инфекцией
- Положение о студенческом научном обществе
- Положение о конкурсе на «Лучшую группу колледжа»
- Правила внутреннего распорядка для обучающихся
- Положение о попечительском совете
- Положение о родительском комитете
- Положение о классном руководстве
- Положение о совете по профилактике правонарушений
- Положение о приемной комиссии
- Единые педагогические требования к обучающимся
- Положение о студенческом самоуправлении
- Программа профилактики правонарушений
- Концепция воспитательной работы
- Авторские программы воспитательной работы:
 - «Профинформирование и профориентирование, профессиональное самоопределение школьников. Воспитание устойчивой профессиональной направленности и мотивация личности будущего профессионала. Содействие адаптации и самореализации на рынке труда с целью построения успешной профессиональной карьеры»
 - «Рукопожатие» - система взаимодействия педагогического коллектива, родительского комитета, ученического самоуправления по вопросам профилактики и предупреждения экстремистских проявлений.
 - «Инновационные воспитательные технологии как эффективные методы формирования активной гражданской позиции. Формирование практических навыков социализации и актуализации через самоуправление»

К воспитательной работе со студентами привлекаются социальные партнеры:

- инспекция по делам несовершеннолетних Калининского района,
- молодёжная приемная Калининского района,
- Отдел молодежной политики и спорта Калининского района
- Молодежный центр «Калининский»
- Дом молодежи «Атлант»
- Дом и музей санитарного просвещения
- Центр «Контакт»

В колледже развито волонтерское движение, активно работают волонтерские объединения, что подтверждает внедрение деятельностного подхода к вопросам воспитания молодежи:
- «Молодежное Добровольческое общество Калининского района» (волонтеры)

Обучающиеся колледжа активно принимают участие в фестивалях, конкурсах, олимпиадах: Городская волонтерская акция «Свеча памяти», акция «Мы помним тебя, Беслан», «Сладкий подарок ветерану», «Цена человеческой жизни», «Кухня добрых дел», «Галерея блокадных встреч и историй», «Исполни мечту», «Солнышко в ладошке».

Студенты колледжа работают над реализацией социальных проектов:

«Я на рынке труда»

«Повар – человек мира»

«Кубик-рубик профессии»

«Планета школьного питания»

«100 книг, которые я...»

В воспитательной работе широко используются инновационные формы и технологии:

- виртуальная экскурсия «В семью мигранта»

- волонтерская деятельность

- проектная деятельность

-исследовательская деятельность

-самопрезентация

-ролевые игры

-кейсовый метод

-технология мониторинга

-творческая лаборатория

- диалоговое взаимодействие

-тренинг

- флеш-моб технологии

- квест-технологии

6 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО

В соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

6.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП СПО осуществляется в соответствии с Типовым положением.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом подготовки. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: текущий, промежуточный, итоговый, контрольные работы, тестирование, эссе, рефераты, выполнение комплексных задач и др.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса. Цель промежуточных аттестаций – установить степень соответствия достигнутых обучающимися промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций) планировавшимся при разработке ОПОП результатам. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения.

6.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП СПО

Государственная итоговая аттестация выпускников по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются Положением о государственной итоговой аттестации выпускников (защита ВКР)

Целью государственной итоговой аттестации является установление:

- соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по конкретной специальности.
- степени сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы, ежегодно обновляется методической комиссией и утверждается директором колледжа.

Форма проведения государственной итоговой аттестации - выпускная квалификационная работа (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем ВКР:

- разрабатывается преподавателями методической комиссии в рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий общественного питания;
- рассматривается на заседании методической комиссии.

7 Возможности продолжения образования

Выпускник по завершению ОПОП профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» может продолжить обучение по программам подготовки дипломированных бакалавров по направлениям:

- товароведение;
- реклама и связи с общественностью, профиль подготовки: «Реклама и связи с общественностью в торговле и общественном питании»;
- технология продукции и организация общественного питания;
- менеджмент.

