

**ПРАВИТЕЛЬСТВО САНКТ-ПЕТЕРБУРГА  
КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ**

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

<b>СОГЛАСОВАНО:</b>	<b>СОГЛАСОВАНО:</b>	<b>РАССМОТРЕНО:</b>	<b>УТВЕРЖДАЮ:</b>
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	<b>Виды профессиональной деятельности выпускника</b>	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 260807.01 (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) 260807.01 «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) 260807.01 «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 (260807.01) «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.

но и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для аттестации обучающихся 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 (260807.01) «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 (260807.01) «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) 260807.01 «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) 260807.01 «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"

ности" составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения (обязательной части учебных циклов), 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:

- 38 часов на дисциплину «Основы поиска работы с основами трудоустройства»
- 9 часов 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"
- 1 час на "Экономические и правовые основы производственной деятельности"
- 78 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) 260807.01 «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) 260807.01 «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](http://www.plcm.ru)

### **3.3.2 Программа производственной практики**

Программа производственной практики размещена на сайте [www.plcm.ru](http://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) 260807.01 «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) 260807.01 «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) 260807.01 «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) 260807.01 «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.

