

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 27.03.2026 10:00:08

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9076c51f0c106a6ac5a1f10c8c5199

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова



Утверждено
на заседании Ученого Совета,
протокол № 1 от «25» 06 2024 г.
Проректор А.С. Никулин
2024 года

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация

специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения

очная

Краснодар
2024 г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал

Утверждено

на Методическом Совете отдела СПО
протокол № 7 от « 01 » 03 2020 г.
Начальник ОСПО С.А. Марковская
« 01 » 03 2020 года

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация

специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – Очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы среднего профессионального образования-программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.....	3
1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования-программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.....	4
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена.....	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	6
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	6
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	6
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	6
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника.....	6
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения, ОП СПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОП СПО ППССЗ.....	9
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации, ОП СПО ППССЗ.....	9
5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ.....	11
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ.....	11
5.2. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ.....	13
6. Характеристика социально-культурной среды структурного подразделения СПО, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.....	13
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО ППССЗ.....	16
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	16
7.2 Государственная итоговая аттестация студентов – выпускников.....	16
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	18
9. Приложение.....	19

1. Общие положения

Основная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена (далее ОП СПО ППССЗ), реализуемая в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную в Отделе среднего профессионального образования (далее ОСПО) с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по указанной специальности среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки от 09.12.2016 г. № 1565.

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

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

При реализации ОП СПО ППССЗ по решению директора Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

ОП СПО ППССЗ едина вне зависимости от форм обучения и уровня образования студентов, поступивших на данную программу.

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

Нормативную правовую базу разработки ОП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 17 мая 2022 г. № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом министерства образования и науки российской федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– приказ Минобрнауки России от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– приказ Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

– приказ Минобрнауки РФ № 885, Минпросвещения РФ № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (Зарегистрировано в Минюсте России 11 сентября 2020 г. № 59778);

– приказ Минпросвещения РФ от 01.09.2022 № 796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», (Зарегистрировано в Минюсте России 11 октября 2022 г. № 70461)

– Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (далее – Университет);

– положение об оценочных материалах по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 6 от 07 марта 2023 г.;

– методические рекомендации по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования (письмо Минпросвещения России от 14.04.2021 г. № 05-401 «О направлении методических рекомендаций»);

– методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего профессионального образования по актуализированным ФГОС и наиболее востребованным, новым и перспективным специальностям федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 9 от 22 апреля 2019 г.;

– методические указания по разработке и требования к содержанию и оформлению рабочих программ в структурных подразделениях среднего профессионального образования по актуализированным ФГОС и наиболее востребованным, новым и перспективным специальностям федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «РЭУ им. Г.В. Плеханова» № 5 от 27 января 2020 г.

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

1.2.1 Цель (миссия) ОП СПО ППССЗ

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

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

– формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС специальности, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования;

– формирование общеучебных (общих) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной

сфере деятельности, постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности и быть конкурентоспособным на рынке труда;

- развитие у студентов личностных качеств;
- методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

1.2.2 Срок освоения ОП СПО ППССЗ

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

- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

1.2.3 Трудоемкость ОП СПО ППССЗ

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

Учебные циклы	Количество недель
Аудиторная нагрузка	78
Самостоятельная работа	
Учебная практика	11
Производственная практика (по профилю специальности)	19
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	5
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	24
ИТОГО	147

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

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании, если в нем есть запись о получении предъявителем среднего общего образования;
- диплом о среднем профессиональном или высшем образовании.

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

2. Характеристика профессиональной деятельности

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

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

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

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

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

ВПД 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВПД 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВПД 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВПД 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ВПД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

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

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной

деятельности ОП СПО ППССЗ:

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

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

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП СПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОП СПО ППССЗ

Результаты освоения ОП СПО ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело выпускник должен обладать общими и профессиональными компетенциями.

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

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

В состав описательной части ОП СПО ППССЗ включаются:

- краткая характеристика календарного учебного графика;
- краткое описание учебного плана;
- программы преддипломной практики;
- программы государственной итоговой аттестации;
- учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса;
- характеристика социально-культурной среды;
- характеристика нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы;
- другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов.

4.1 Календарный учебный график

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

Календарный учебный график представлен в Приложении 2.

4.2 Учебный план

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

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

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

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

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

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

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

- общеобразовательного – ОУД;
- общего гуманитарного и социально-экономического – ОГСЭ;
- математического и общего естественнонаучного – ЕН;
- общепрофессионального – П (ОП);
- профессионального – П;
- государственная итоговая аттестация – ГИА.

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

Обязательная часть ОП СПО ППССЗ по циклам составляет 69,99 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (не менее 30,01 %) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций включает следующие дисциплины: «Контроль качества продукции», «Метрология и стандартизация», «Товароведение продовольственных товаров».

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

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами. Учебный план представлен в Приложении 1.

4.3 Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей разрабатываемые преподавателями отдела среднего профессионального образования Краснодарского филиала РЭУ им.Г.В. Плеханова являются

компонентами образовательной программы, разработаны на основе требований ФГОС СПО и работодателей, в соответствии с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федерального государственного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей (представлены в Приложении 3) рассматриваются и утверждаются на заседании ПЦК.

4.4. Программы практик

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОП СПО ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОП СПО ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Все виды практик проводятся на основе договоров, заключенных между Краснодарским филиалом РЭУ им Г.В. Плеханова и организациями, предоставляющими места для прохождения обучающимися учебной и производственной практик.

Рабочая программа обеспечивает единый комплексный подход к организации практической подготовки, системности, непрерывности и преемственности обучения. Рабочие программы практик согласовываются с работодателями, рассматриваются и утверждаются на заседании ПЦК (приложение 4).

4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников

Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников разрабатывается преподавателями предметно-цикловых комиссий, рассматривается на заседании педагогического совета ОСПО, согласовывается с представителем работодателя и утверждается директором филиала (приложение 5).

ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.

5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ

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

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

ОП СПО ППССЗ обеспечена учебно-методическими комплексами, включающими

рабочие программы учебной дисциплины или профессионального модуля, календарно-тематическими планами, методическими рекомендациями по выполнению практических работ, методическими рекомендациями по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, фондом оценочных средств, разработанными преподавателями дисциплин и профессиональных модулей.

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

Все профессиональные дисциплины специальности преподаются с использованием лабораторий, компьютеров, мультимедийной техники. В образовательном процессе используется соответствующее программное обеспечение: Информационная справочная правовая система «Консультант Плюс», Справочно-правовая система «Гарант», Операционная система Microsoft Windows 10, Компас – 3D, 1С: Предприятие, Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access), Adobe Photoshop CS 5, ABBY FineReader 12, Dr.Web.

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

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

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело библиотечный фонд имеет не менее 3 наименований отечественных журналов: «Вопросы питания», «Пищевая промышленность», «Контроль качества продукции»

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

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

Электронно-библиотечные системы (BOOK.ru, Университетская библиотека online, Academia.ru, Znanium.com, IPRSmart, Ibooks) обеспечивают возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

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

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

Разработаны аннотации к рабочим программам, рабочие программы, методическое обеспечение практической работы, разработано методическое обеспечение использования в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий, разработано методическое обеспечение курсовых работ, учебно-методическое обеспечение учебной и учебной практики, разработано методическое обеспечение лабораторных и практических

занятий с учетом использования информационно-коммуникационных технологий, созданы фонды оценочных средств, материалы государственной (итоговой) аттестации (далее ГИА).

5.2 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ

Краснодарский филиал РЭУ им.Г.В.Плеханова располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий и лабораторных работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом ОП СПО ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

Предполагаемые базы практик:

- ООО «Источник вкуса»;
- ООО «Инесса».

Реализация ОП СПО ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

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

Компьютерные классы оснащены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Справочная Правовая система «Консультант Плюс», Операционная система Microsoft Windows 10, Компас – 3D, 1С: Предприятие, Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access), Adobe Photoshop CS 5, ABBY FineReader 12, Dr.Web , Электронный справочник «Система Гарант».

6. Характеристика социально-культурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

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

Воспитательная работа обучающихся в Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В.Плеханова является неотъемлемой частью образовательного процесса и организована на основе Конституции РФ, Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» и других нормативных правовых документов, Устава ФГБОУ ВО Российский экономический Университет им. Г.В.Плеханов, а так же осуществляется на основе включаемых в образовательные программы рабочие программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включения в основную образовательную программу воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложения 7,8 к ОП СПО ППССЗ по специальности).

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

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

Главной целью воспитательной работы является формирование гражданина и патриота России, личности плехановца, разделяющего корпоративные ценности Университета, конкурентоспособного специалиста, обладающего высокой культурой и профессионализмом.

В соответствии с Концепцией развития ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова основными направлениями воспитательной работы являются:

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

Воспитательная работа осуществляется совместными усилиями преподавателей, классных руководителей учебных групп, социального психолога, библиотеки, объединений дополнительного образования и общественным советом самоуправления (студенческий совет).

Планирование, организация и руководство воспитательной работой осуществляется классными руководителями учебных групп.

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

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

В ОСПО регулярно проводятся конкурсы стенных газет и плакатов, фотоконкурсы, конкурсы сочинений и профессионального мастерства. Победителям вручаются награды.

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

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

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

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

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

Выводы:

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

возраста на долгие годы и увеличения продолжительности жизни. Воспитательные аспекты (мероприятия) реализуется в учебном процессе и предполагают:

1. Разработку теоретической концепции здорового образа жизни:

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

1.2 Формирование личностного поведения студента, обеспечивающего противодействие вредным привычкам;

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

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

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

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

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

– Рациональная организация трудовой и учебной деятельности;

– Гигиенические мероприятия;

– Организация активного досуга;

– Рациональное питание;

– Физическая активность;

– Преодоление вредных привычек;

– Диспансеризация молодежи.

Социальные аспекты:

– создание социальной рекламы, информирующей о пагубных влияниях табака, алкоголя и наркотических средств на здоровье человека и его физиологические функции;

– использование средств массовой информации (газета, стенды) для пропаганды оздоровительных мероприятий и пагубного воздействия вредных привычек;

– оборудование дополнительных мест питания студентов, отвечающих гигиеническим требованиям;

– ежедневные просветительные мероприятия через громкоговорящую связь с акцентированием внимания студентов на запрещение курения и употребления спиртных напитков на территории ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова;

– использование информационных указателей в местах общего пользования, свидетельствующих о недопустимости курения и других противоправных действий;

– создание атмосферы непримиримости к нарушителям правил внутреннего распорядка (нахождение в верхней одежде, курение, появление в нетрезвом состоянии, употребление пищи в необорудованных местах, мусорящих и т.д.).

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

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

Работают спортивные секции: футбол, баскетбол, волейбол, настольный теннис и восточные единоборства.

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

Информация о воспитательной работе отображается в специальной таблице. Два раза в год на Педагогическом совете рассматриваются вопросы, связанные с анализом эффективности воспитательной работы в ОСПО. Отличительной чертой является активное участие преподавателей и работников ОСПО в проводимых студенческих мероприятиях.

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

Разработаны советом филиала при согласовании со Студенческим советом и утверждены директором Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова «Правила внутреннего распорядка», регламентирующие права и обязанности студентов. Все студенты ознакомлены с этими правилами под личную подпись.

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

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются преподавателями ОСПО и утверждаются на заседании ПЦК, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям – разрабатываются и утверждаются на заседании ПЦК после предварительного положительного заключения работодателей (приложение 6).

Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня сформированности компетенций студентов в соответствии с ФГОС СПО.

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

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

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

Государственная итоговая аттестация (далее ГИА) включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (демонстрационный экзамен) и проводится в соответствии с программой ГИА. Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968, с изменениями, внесенными в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968, утвержденными приказом Министерства образования и науки РФ от 31 января 2014 года № 74, Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего профессионального образования программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», утвержденным решением Ученого Совета Университета 19 февраля 2021 года, протокол № 51-ОГ, а также нормативно-правовым регулированием в сфере образования, определенным в соответствии со статьей 59 Федерального закона РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. N 273-ФЗ.

Целью ГИА является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа ГИА является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

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

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

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

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

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

К ГИА допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

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

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся теоретического ма-

териала и прохождение практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Объем времени на подготовку и проведение - 6 недель.

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

Программа ГИА разрабатывается преподавателями и утверждается начальником ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова после предварительного обсуждения и положительного заключения работодателей. Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников прилагается приложение 5.

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

Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

- Методические рекомендации по оформлению календарно-тематического плана учебной дисциплины (междисциплинарного курса) в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Методические рекомендации по организации и проведению открытых уроков в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Инструкция о ведении и заполнении учебных журналов в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Методические рекомендации по составлению расписания учебных занятий в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Положение о методическом совете в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Положение о порядке предоставления академического отпуска обучающимся по программам среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Положение о порядке разработки и требования к содержанию и оформлению рабочих программ в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Положение о посещении обучающимися структурных подразделений среднего профессионального образования мероприятий, не предусмотренных учебным планом федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Положение о проведении экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Положение о разработке образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в федеральном

государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Положение о самостоятельной работе студентов, обучающихся в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Положение о цикловой методической комиссии структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Положение об обучении по индивидуальному плану студентов, по образовательным программам среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Положение об учебной и производственной практике в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Инструкция о заполнении и выдачи документов о квалификации и хранении соответствующих бланков документов в ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» и его филиалах;

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

- Методические рекомендации по выполнению и защите выпускных квалификационных работ студентами, обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования;

- Положение по организации тестирования знаний студентов в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

9. Приложения

Приложение 1	Учебный план
Приложение 2	Календарный учебный график
Приложение 3	Рабочие программы дисциплин
Приложение 4	Программы практик
Приложение 5	Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 6	Оценочные материалы
Приложение 7	Рабочая программа воспитания
Приложение 8	Календарный план воспитательной работы
Приложение 9	Методические материалы

ЛИСТ АКТУАЛИЗАЦИИ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ – ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

№ п/п	Содержание изменения (актуализации)	Реквизиты документа об утверждении изменения (актуализации)	Подпись руководителя структурного
1.	Об актуализации образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена	Протокол заседания Методического совета ОСПО №5 от 17.03.2025	
2.	Об актуализации образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена	Протокол заседания Методического совета ОСПО №5 от 13.03.2026	