Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 13.11.2026 14:11:57
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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 № 6 от «16» 02 2026 г.
Проректор _____ А.С. Никулин
«26» _____ 2026 года

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация
специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – Очная

Краснодар
2026 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 № 4 от «22» 01 2026 г.
Начальник ОСПО С.А. Марковская
«22» 01 2026 года

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ –
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация
специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения – Очная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения…….……. 4
1.1 Нормативные документы для разработки образовательной программы среднего профессионального образования-программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело…….. 4
1.2 Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования-программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело…….. 5
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения образовательной программы среднего профессионального образованияпрограммы подготовки специалистов среднего звена……..... 6
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника……..... 6
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника…… 6
2.2 Виды профессиональной деятельности выпускника……... 6
2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника…… 7
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ……..……..... 9
3.1 Календарный учебный график 10
3.2 Учебный план 10
3.3 Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей 11
3.4 Программы практик 11
3.5 Программа государственной итоговой аттестации выпускников 11
4. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ……..……... 12
4.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ…… 12
4.2 Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ 13
4.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ…… 13
5. Характеристика социально-культурной среды структурного подразделения СПО, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников……..……..……..... 14
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО ППССЗ……..……..……. 16
6.1 Комплекты оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации……..…… 16
6.2 Государственная итоговая аттестация студентов – выпускников……... 17
7. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся……..……..…. 18
8. Приложения……..……..……..... 19

1. Общие положения

Основная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена (далее ОП СПО ППССЗ), реализуемая в отделе СПО 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 Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 в редакции от 03.07.2024 г. № 464.

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»;

– Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 (в ред. от 03.07.2024 № 464);

– приказ Минпросвещения РФ от 17.05.2022 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. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями на 19.02.2026 г.);

– приказ Минобрнауки России от 05 июня 2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

– приказ Минпросвещения РФ от 08 ноября 2021 № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

– приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05.2022 № 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;

– приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– приказ Минпросвещения России от 19 июля № 548 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 38.02.08 Торговое дело» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 августа 2023 года, регистрационный № 74906);

– 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 2025 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» № 5 от 22 января 2024 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» № 9 от 22 мая 2023 г.

– положение 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 «РЭУ им. Г.В. Плеханова»№ 9 от 30 мая 2025 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 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» № 5 от 22 января 2024 г.;

– методические указания по разработке и требованиям 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» № 9 от 22 мая 2023 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 основного общего образования – 3 года 10 месяцев

1.2.3 Трудоемкость ОП СПО ППССЗ

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

Учебные циклы	Количество недель
Аудиторная нагрузка	117
Самостоятельная работа	
Учебная практика	10
Производственная практика (по профилю специальности)	25
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
ИТОГО	199

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

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- 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.

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.

Выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

2.2 Виды профессиональной деятельности выпускника

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

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

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

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

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

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

ВПД 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

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

2.3 Задачи профессиональной деятельности выпускника

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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

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

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

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

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменениях климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

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

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

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

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

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

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

В соответствии с указанными в разделе 1.1 нормативными документами содержание и организация образовательного процесса при реализации 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 учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- программы практик;
- программа 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.

3.1 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.

3.2 Учебный план

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

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной 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 производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практики;
- форма государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и сдачу демонстрационного экзамена 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:

- обязательные учебные предметы – ОУП;
- общий гуманитарный и социально-экономический – ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- общепрофессиональный – ОПЦ;
- профессиональный – ПЦ;
- государственная итоговая аттестация – ГИА.

Для обучающихся на базе основного общего образования в рамках ОП СПО ППССЗ реализуется цикл обязательных учебных предметов.

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 профессиональных модулей (далее-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.

3.3 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. Все рабочие 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.

3.4. Программы практик

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование 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).

3.5. 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 (приложение 5).

4. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ

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

ОП СПО ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей рассматриваются и утверждаются на заседании ПЦК.

Для реализации образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** имеется необходимое учебно-методическое обеспечение (приложения 3,4,8), включающее:

- рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, всех видов практик (учебная практика, производственная практика (по профилю специальности);
- календарно-тематические планы учебных дисциплин, профессиональных модулей, всех видов практик;
- методическими рекомендациями по выполнению практических работ;
- методическими рекомендациями по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы.

Фонд библиотеки филиала содержит печатные издания и электронные издания. Обеспеченность обучающихся не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий) составляет 100%. В читальном зале для студентов доступны монографии, научные сборники и периодические журналы, собрания законодательных актов, кодексы РФ.

Все профессиональные дисциплины специальности преподаются с использованием лабораторий, компьютеров, мультимедийной техники. В образовательном процессе используется соответствующее программное обеспечение: Операционная система Windows 10, Microsoft Office Professional Plus: 2019 год (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита, Браузер Google Chrome, Adobe Premiere, Power DVD, Media Player Classic.

Обеспеченность обучающихся электронными изданиями, включая электронные учебники, учебные пособия, справочные системы (Информационная справочная правовая система «Консультант Плюс», Справочно-правовая система «Гарант», Электронно-библиотечные системы: «Znanium.com», BOOK.ru, Научная электронная библиотека elibrary.ru, «Университетская библиотека online», «IPRSmart», «Айбукс», «РУКОНТ», дают 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.

Обеспеченность учебной литературой соответствует требованиям ФГОС (п. 7.16) – каждый студент обеспечен не менее чем одним печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине и профессиональным модулям.

4.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками отдела СПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников отдела СПО Краснодарского филиала отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 21 марта 2025 г. № 136н.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в Порядке проведения аттестации педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность,

утвержденным Приказом Министерством просвещения Российской Федерации № 196 от 24.03.2023 г.

Также квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Преподавательский состав отдела СПО в полном составе повышает квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок в соответствии с требованиями законодательства.

В качестве преподавателей специальных дисциплин привлекаются работодатели, имеющие соответствующее предметной области высшее образование.

4.3 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.

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 и профессиональных модулей.

Компьютерные классы оснащены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Информационная справочная правовая система «Консультант Плюс», Справочно-правовая система «Гарант», Операционная система Windows 10, Microsoft Office Professional Plus: 2019 год (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access) Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite Комплексная защита, Браузер Google Chrome, Adobe Premiere, Power DVD, Media Player Classic.

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

В ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова создана социокультурная среда и благоприятные условия для личностностного развития выпускников и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих

компетенций, самореализацию обучающихся в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д.

Воспитательная работа обучающихся в ОСПО Краснодарского филиала 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 также осуществляется на основе программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (приложения 7,8 к ОП СПО ППССЗ).

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 (кураторов) групп, социального психолога, библиотеки, объединений дополнительного образования и общественным советом самоуправления (студенческий совет).

Планирование, организация и руководство воспитательной работой осуществляется классными руководителями (кураторами) 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.

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.

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;

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

– 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 на сайте Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В.Плеханова. Большой популярностью среди студентов пользуются «Дни здоровья», спортивные вечера, встречи с ветеранами спорта и ведущими спортсменами.

Классный руководитель (куратор) группы назначается для каждой студенческой группы, начиная с 1 курса и до окончания обучения, с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния профессорско-преподавательского состава на формирование личности будущих специалистов.

Систематически для студентов проводится кураторский час, на котором рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной деятельности, обсуждаются различные темы, такие как: «Культура поведения в общественных местах», «Обсуждение экзаменационных сессий», «Пропаганда здорового образа жизни», «Беседы, посвященные профилактике употребления алкоголя, курения», «Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», «Антитеррористическая безопасность и порядок действий при возникновении угрозы террористического акта», «Россия – моя история», «Самоуправление в студенческой среде» и многое другое.

В Краснодарском филиале РЭУ им. Г.В. Плеханова ведется активная работа по формированию здорового образа жизни:

- участие в ежегодной краевой спортивной эстафете среди ВУЗов Краснодарского края «Универсиада Кубани» при поддержке Департаментов образования и науки, молодежной политики, физической культуры и спорта Краснодарского края.

- традиционное проведение мероприятий и тематических бесед по профилактике наркомании, табакокурения и алкоголизма в молодежной среде; внутрифилиальных спортивных соревнований в соответствии с ежегодным календарным планом спортивной работы: посещение спортивных игр (гандбол, волейбол и др.), прохождение медицинского обследования, проведение флюорографического обследования.

Значительная роль в формировании среды Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова принадлежит сайту, на локальных страницах которого размещается актуальная и интересная информация. Среднее профессиональное образование имеет свою страницу, ориентированную на абитуриентов, студентов и преподавателей. Мероприятия, проводимые со студентами, освещаются на новостной странице www.krasnodar@rea.ru и в группе в социальной сети Вконтакте (vk.com/kfreu) и в мессенджере (https://web.max.ru/). Имеется необходимое количество информационных стендов, которые помогают студентам ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

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.

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

6.1 Комплекты 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 комплекты оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции, которые представляют собой накопительные базы оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации ОП СПО ППССЗ.

Комплекты 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/професситнальных модулей;

– 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 работ, защита портфолио, тренинги, лабораторные и

практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

6.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

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

Государственная итоговая аттестация включает в себя подготовку и сдачу демонстрационного экзамена и проводится в соответствии с программой ГИА.

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

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

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

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

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.

7. 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 по разработке и требования к содержанию и оформлению рабочих программ в структурных подразделениях среднего профессионального образования по актуализированным ФГОС и наиболее востребованным, новым и перспективным специальностям федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

Положение о разработке образовательной программы среднего профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования по актуализированным ФГОС и наиболее востребованным, новым и перспективным профессиям и специальностям федерального государственного бюджетного образовательного учреждения 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»;

Регламент организации и проведения практик обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении 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»;

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

8. Приложения

Приложение 1	Учебный план
Приложение 2	Календарный учебный график
Приложение 3	Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей
Приложение 4	Программы практик

Приложение 5	Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 6	Оценочные материалы
Приложение 7	Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы
Приложение 8	Методические материалы