



Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»
295000, г. Симферополь, ул. Дыбенко, 14



Tel./fax +7(3652) 27-00-38, 27-42-18; E-mail: rkig@edu.ru; http://rkig.edu.ru



ТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «РКИГ»
М.И. Пальчук
2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа 43.02.15 «ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»

Квалификация:

**специалист по поварскому и
кондитерскому делу**

Нормативный срок освоения программы:

3 года 10 месяцев

Форма обучения: **очная**



Симферополь, 2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565

СОГЛАСОВАНО

Булаше Е.И. Ф.И.О

Председатель Методического совета
ГБПОУ РК «РКИГ»

Протокол № 1

«31» августа 2020г.



СОГЛАСОВАНО

Цзюлкетко И.А. Ф.И.О

Директор

« ООО «ТБ Восход» »

(название предприятия)

« » 20 г.

М.П.



Разработчики: ГБПОУ РК «РКИГ»

Структура основной профессиональной образовательной программы

Стр.

1.	Общие положения	5
1.1.	Основная профессиональная образовательная программа	5
1.2.	Нормативные документы для разработки ОПОП	5
1.3.	Общая характеристика ОПОП	7
1.3.1.	Цель (миссия) ОПОП	7
1.3.2.	Срок освоения ОПОП	8
1.3.3.	Трудоемкость ОПОП	9
1.3.4.	Особенности ОПОП	9
1.3.5.	Требования к абитуриентам	10
1.3.6.	Востребованность выпускников	11
1.3.7.	Возможности продолжения образования выпускника	11
1.3.8.	Основные пользователи ОПОП	12
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	13
2.1.	Область профессиональной деятельности	13
2.2.	Объекты профессиональной деятельности	14
2.3.	Виды профессиональной деятельности	15
2.4.	Задачи профессиональной деятельности	15
3.	Требования к результатам освоения ОПОП	16
3.1.	Общие компетенции	16
3.2.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	16
3.3.	Результаты освоения ОПОП	18
3.3.1.	Спецификация профессиональных компетенций	18
3.3.2.	Спецификация общих компетенций	18
3.4.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	18
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	19
4.1.	Учебный план (описание)	19
4.2.	Календарный график учебного процесса	20
4.3.	Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	21
4.4.	Рабочие программы учебной и производственной практики	22
4.5.	Рабочая программа преддипломной практики	23
5.	Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	25
5.1.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	25
5.2.	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости промежуточной и государственной (итоговой) аттестаций	26
5.3.	Организация государственной (итоговой) аттестации	27

	выпускников	
6.	Ресурсное обеспечение ОПОП	29
6.1.	Кадровое обеспечение	29
6.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	30
6.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	31
6.4.	Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»	31
7.	Характеристика среды ОО, обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников	36
8.	Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	37
9.	Приложение 1. Матрица соответствия компетенций и составных частей ОПОП профессии/специальности	38
10.	Приложение 2. Учебный план	
11.	Приложение 3. Календарный график учебного процесса	
12.	Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин и МДК	
13.	Приложение 5. Рабочие программы профессиональных модулей	
14.	Приложение 6. Рабочая программа учебной практики	
15.	Приложение 7. Рабочая программа производственной (преддипломной) практики	
16.	Локальные акты ГБПОУ РК «РКИГ»	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» реализуется по программе базовой подготовки на базе среднего общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ РК «РКИГ» с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 г. №1565.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики, оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной (преддипломной) практики, оценочных и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной деятельности обучающихся и работников Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составляют:

– Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, в ред. от 23.07.2013);

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

– Приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарег. в Минюсте России 30.07.2013г. № 29200);

– Приказ Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;

– Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Приказ Министерства образования и науки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 года № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;

– Разъяснения ФГАУ ФИРО разработчиками основных профессиональных образовательных программ - о порядке реализации федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования;

– Методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО:

– «Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»;

– «Разъяснения по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ОПОП НПО или СПО, формируемых на основе ФГОС среднего профессионального образования»;

– «Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденные Департаментом

государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

– «Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009 г.;

– Устав ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» (новая редакция);

– Локальные нормативные акты.

1.3. Общая характеристика ОПОП

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

Основная цель ОПОП – развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Выпускник в результате освоения ОПОП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» будет профессионально готов к деятельности по:

– организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

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

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

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

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

– организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

– выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях).

1.3.2. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены ниже в таблице.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ОПОП

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	77 5/6	4139
Самостоятельная работа		33
Учебная практика	13	
Производственная практика по профессии (по профилю специальности)	17	
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	6 1/6	
Государственная итоговая аттестация	6	216
Каникулярное время	23	
Итого:	147	

1.3.4. Особенности ОПОП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Содержание среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» определяется программой подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательная программа).

Концептуальная база, лежащая в основе разработки образовательной программы:

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»; (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828);

– Приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);

– Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);

– Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);

– требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkillsRussia (WS)/ WorldSkillsInternational (WSI) по компетенции «Поварское дело»;

– региональные требования.

Образовательный и профессиональный стандарты характеризуют квалификацию, необходимую выпускнику для осуществления определенного

вида профессиональной деятельности, трудовой функции и используются в качестве основы для создания учебно-методического комплекса, при составлении программ профессиональных модулей и общепрофессиональных дисциплин, учебно-методических материалов, а также при выборе форм и методов обучения. В структуре учебно-методического комплекса содержатся спецификации профессиональных и общих компетенций, которые отражают содержание дисциплин и междисциплинарных курсов, а также связь профессиональных компетенций с ресурсами, обеспечивающими освоение этих компетенций, требования к педагогическим кадрам, условиям реализации образовательной программы.

Результат освоения образовательной программы и сформированности компетенций подтверждается в рамках государственной итоговой аттестации, проводимой в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде демонстрационного экзамена.

1.3.5. Требования к абитуриентам

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее или среднее общее образование.

Поступающие обязаны пройти предварительный медицинский осмотр (постановление Правительства РФ № 697 от 14 августа 2013 г.) и представить справку.

Требуется владение русским языком, так как обучение в колледже ведется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Документы, предъявляемые поступающим при подаче заявления:

- гражданами Российской Федерации: оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих личность и гражданство; оригинал или ксерокопию документа об образовании и (или) квалификации; 4 фотографии;
- иностранными гражданами, лицами без гражданства, в т.ч. соотечественниками, проживающими за рубежом: копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющих личность иностранного гражданина в Российской Федерации, в соответствии со статьей 10 Федерального закона от 25 июля 2002 г. №115-ФЗ «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации»; оригинал документа иностранного государства об образовании и (или) о квалификации (или его заверенную в установленном порядке копию), если удостоверяемое указанным документом образование признается в Российской Федерации на уровне соответствующего образования в соответствии со статьей 107 Федерального закона; заверенный в установленном порядке перевод на русский язык документа иностранного государства об образовании и (или) 7

квалификации и приложения к нему; копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным статьей 17 Федерального закона от 24 мая 1999 г. №99-ФЗ «О государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом; 4 фотографии.

1.3.6. Востребованность выпускников

Возможные места работы выпускника по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: кухни гостиниц, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

1.3.7. Возможности продолжения образования выпускников

Выпускники, успешно освоившие основную профессиональную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» могут продолжить обучение:

– по программам высшего образования подготовки бакалавров по направлениям подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания; 38.03.02 Менеджмент; 38.03.06 Торговое дело; 38.03.07 Товароведение; 43.03.01 Сервис; 43.03.03 Гостиничное дело;

– по программе высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре по направлению подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнология.

Возможны соответствующие профили в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, требованиям рынка труда:

– в области приготовления блюд и кулинарных изделий диетического питания,

– различных видов региональной кухни; в области приготовления блюд,

– кулинарных и кондитерских изделий, десертов

– сложного ассортимента; в области карвинга (сложной фигурной нарезки овощей и плодов: скульптура,

– композиции из цветов и др.); в области приготовления горячих напитков (бариста); в области приготовления низкокалорийных мучных кондитерских изделий; в области изготовления композиций из карамели, пастилажа, шоколада.

1.3.8. Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения ГБПОУ РК «РКИГ»;
- обучающиеся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
- администрация и коллективные органы управления;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

2.1. Область профессиональной деятельности

Областью профессиональной деятельности, в которой 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.)

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 43.02.10 «Поварское и кондитерское дело»:

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

Выполнение работ по профессии Повар 16675

Выполнение работ по профессии Кондитер 12901

Возможные места работы: кухни гостиниц, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников 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.

Возможные наименования должностей выпускников по данной специальности в соответствии с профессиональными стандартами: бригадир поваров, кондитеров, старший повар/кондитер, су-шеф. Возможные режимы работы повара, кондитера в организациях питания: работа по скользящему или постоянному графику, ночью, в выходные и праздничные дни, сверхурочно, а также при необходимости неполный или ненормированный рабочий день.

Медицинскими противопоказаниями для работы по данной специальности являются хронические заболевания органов пищеварения, дыхания, опорно-двигательного аппарата, инфекционные и аллергические заболевания, кожно-венерические и нервные болезни; заразные заболевания (например, туберкулез, гепатит, сальмонеллез и др.).

Требования к личным, профессионально значимым качествам и индивидуальным способностям обучающихся и выпускников:

- быть честным, ответственным;
- уметь работать в команде или самостоятельно;
- иметь склонность к выполнению работ по обслуживанию посетителей;
- обладать способностью к концентрации внимания; иметь хорошую координацию;
- иметь склонность к выполнению ручной работы, обладать подвижностью пальцев рук;
- быть физически выносливым;
- иметь хорошую оперативную и образную память, объемный и линейный глазомер, чувствовать время, хорошее цветоразличение;
- иметь хорошее воспроизводящее воображение, склонность к творческой работе; иметь способность анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения;

- иметь способности самостоятельно критически оценивать результаты своей деятельности, корректировать действия, нести ответственность за результаты работы;

- уметь организовывать собственную деятельность, планировать последовательность выполнения работ адекватно заданию;

- обладать коммуникативными качествами: иметь навыки делового общения (продуктивно общаться с коллегами, руководством, посетителями), толерантность к многочисленным контактам, уметь конструктивно воспринимать критические замечания, осуществлять поиск требуемой информации различными способами, в том числе и с помощью сети Интернет;

- использовать в работе информационно-коммуникационные технологии.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания.

2.4. Задачи профессиональной деятельности

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

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

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

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

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

- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

– Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП

3.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 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
ВД 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, 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

3.3. Результаты освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

3.4. Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОПОП представлена в приложении к учебному плану «Компетенции (2)».

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

4.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП образовательного учреждения по специальности СПО 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам (далее - МДК), учебной и производственной практике);
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной (итоговой) аттестации (обязательные и предусмотренные образовательным учреждением), их распределение по семестрам объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной (итоговой) аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

- Объем учебной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды учебных занятий, самостоятельную работу, практику и все виды аттестации;

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

Консультации обучающихся предусмотрены за счет часов дисциплин и включаются в объем учебной нагрузки. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ОПОП специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское» предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный - ЕН;
- общепрофессиональный - ОП;
- профессиональный - П;
- учебная практика - УП;

- производственная практика (по профилю специальности) - ПП;
- производственная практика (преддипломная) - ПДП;
- промежуточная аттестация - ПА;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОПОП по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть образовательной программы использована для расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой квалификации, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда. С этой целью вариативная часть реализована в объеме 1296 часов, что составляет 30% от общего объема учебных циклов. В том числе вариативная часть использована на увеличение общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла - 4 часа, математического и общего естественнонаучного учебного цикла - 36 часов, общепрофессионального цикла - 198 часов, профессионального цикла - 1058 часов.

Циклы ОГСЭ и ЕН состоят из дисциплин «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Психология общения», «Химия», «Экологические основы природопользования».

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 обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме 5 дневной учебной недели, продолжительность 1 учебного часа составляет 45 минут. занятия группируются парами.

Компетентностно-ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в приложении 1, а также в электронном виде на сайте ГБПОУ РК «РКИГ».

4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую

аттестации, каникулы. Календарный учебный график прилагается в структуре компетентностно-ориентированного учебного плана в приложении 2.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Рабочие программы разрабатываются в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, согласуются с цикловыми методическими комиссиями, предприятиями и утверждаются директором ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочие программы учебных дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Приложения №
1	2	3
ОГСЭ. 01	Основы философии	Приложение №3
ОГСЭ. 02	История	Приложение №4
ОГСЭ. 03	Иностранный язык	Приложение №5
ОГСЭ. 04	Физическая культура	Приложение №6
ЕН. 01	Математика	Приложение №7
ЕН. 02	Экологические основы природопользования	Приложение №8
ЕН.03	Химия	Приложение №9

Рабочие программы профессиональных модулей

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей	Приложение №
1	2	3
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Приложение №10
ОП.02	Физиология питания	Приложение № 11
ОП.03	Организация хранения и контроль	Приложение № 12

	запасов и сырья	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение № 13
ОП.05	Метрология и стандартизация	Приложение № 14
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Приложение № 15
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение № 16
ОП.08	Охрана труда	Приложение № 17
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Приложение № 18
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности	Приложение № 19
ОП.11	Техника поиска работы	Приложение № 20
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приложение № 21
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Приложение № 22
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Приложение № 23
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приложение № 24
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Приложение № 25
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Приложение № 26
ПМ.07	Выполнение работ по профессии повар, кондитер	Приложение № 27

4.4. Рабочие программы учебной и производственной практик

Программы учебной и производственной практики разработаны на основе локального акта «Положение об учебной и производственной практике обучающихся» и являются приложением к ОПОП.

Раздел ОПОП «учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

По специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) - 30 недель, производственная практика (преддипломная) - 4 недели.

Учебная и производственная практики проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на

учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей	Приложение №
1	2	3
УП.01.01	Учебная практика	Приложение № 28
ПП.01.01	Производственная практика	Приложение № 29
УП.02.01	Учебная практика	Приложение № 30
ПП.02.01	Производственная практика	Приложение № 31
УП.03.01	Учебная практика	Приложение № 32
ПП.03.01	Производственная практика	Приложение № 33
УП.04.01	Учебная практика	Приложение № 34
ПП.04.01	Производственная практика	Приложение № 35
УП.05.01	Учебная практика	Приложение № 36
ПП.05.01	Производственная практика	Приложение № 37
УП.06.01	Учебная практика	Приложение № 38
ПП.06.01	Производственная практика	Приложение № 39
УП.07.01	Учебная практика	Приложение № 40
ПП.07.01	Производственная практика	Приложение № 41

4.5. Программа преддипломной практики

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом подготовки специалиста и направлена на достижение следующих целей:

- овладение обучающимися профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности;
- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;

- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;

- сбор материалов к итоговой государственной аттестации.

Практики закрепляют компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формировать общекультурные компетенции обучающихся.

Программа преддипломной практики представлена в приложении 42.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОПОП

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Основными видами контроля учебных достижений студентов (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, составление кроссвордов, создание презентаций);
- проверка заданий практических занятий.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК в семестре. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса.

В промежуточную аттестацию по дисциплине или МДК могут включаться следующие формы контроля:

- экзамен;
- зачет;
- дифференцированный зачет.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, дневники о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики.

Основные формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменная работа;
- тестирование (бланковое или компьютерное);
- презентация (индивидуальное или групповое представление выполненного задания);
- анализ деловых ситуаций (анализ текстовых, графических или табличных материалов; анализ вариантов решения проблемы, обоснование выбора оптимального варианта решения);
- комплексные задания, моделирующие реальные ситуации профессиональной деятельности. Формы проведения текущего контроля определяются учебной программой дисциплины.

Текущий контроль осуществляют все преподаватели, ведущие различные виды занятий по данной дисциплине. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Для аттестации по учебной и производственной практике студентами представляются отчеты по выполнению заданий по практике, календарные планы-графики о прохождении практики и характеристики с места прохождения практики. Аттестация по учебной и производственной практике проводится в форме защиты отчета по практике.

5.2. Фонды оценочных средств (ФОС) текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации

Для оценки обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разработаны и утверждены ОО СПО самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации разработаны и утверждены после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Контроль знаний, обучающихся проводится по следующей схеме;

- текущая аттестация знаний в семестре;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- государственная итоговая аттестация.

5.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ; Федеральным государственным стандартом по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»; приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Уставом ГБПОУ РК «РКИГ» и на основе утвержденного локального акта «Положение о государственной (итоговой) аттестации выпускников».

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества профессиональной подготовки выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по профессии при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация является частью оценки качества освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и является обязательной процедурой для выпускников очной формой обучения, завершающих освоение основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП) среднего профессионального образования в ОО СПО.

К итоговым аттестационным испытаниям, входящим в состав государственной итоговой аттестации, допускаются обучающиеся, успешно завершившие в полном объеме освоение основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение выпускниками общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная итоговая аттестация выпускников по программам СПО в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» состоит из защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы:

В соответствии с компетентностно-ориентированным учебным планом по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», объем времени на подготовку и проведение защиты ДР составляет 2 недели.

Сроки проведения аттестационного испытания устанавливаются в соответствии с 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» с учебным планом, календарным учебным графиком, в том числе дополнительные сроки в соответствии с приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968 и локальными нормативными актами.

Темы выпускной квалификационной (дипломной) работы имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по выпускной квалификационной (дипломной) работы:

- разрабатывается преподавателями МДК совместно с мастерами производственного обучения в рамках профессиональных модулей;
- рассматривается на заседании цикловой методической комиссии;
- утверждается после предварительного положительного заключения работодателей (п.8.6 ФГОС СПО) за шесть месяцев до ГИА

Закрепление тем выпускных квалификационных (дипломных) работ за обучающимися с указанием руководителя и сроков выполнения оформляется приказом по колледжу. Руководителем выпускной квалификационной (дипломной) работы может быть только работник ГБПОУ РК «РКИГ».

Законченную работу студент предоставляет руководителю за две недели до начала ГИА.

Критерии оценки выпускных квалификационных (дипломных) работ прописаны в Программе ГИА представленной в приложении 43.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами ОО СПО, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научной и научно-методической деятельностью. В тексте приводятся следующие сведения: общая численность преподавателей, привлекаемых к реализации ОПОП СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», составляет 29 преподавателя имеющих опыт преподавательской деятельности, а также молодых специалистов, среди которых: преподаватели высшей квалификационной категории – 5 человек; преподавателей первой квалификационной категории – 10 человек; специалистов – 14 человек.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ОПОП по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся должны быть обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет. Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся (студентов).

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов. Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Материально-техническая база ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства» обеспечивает проведение всех видов учебных занятий, практических работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практик, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и пожарным нормам.

В колледже, согласно требованиям ФГОС специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», для организации учебного процесса имеются:

Кабинеты и учебные лаборатории:

1. Социально-экономических дисциплин;
2. Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены;
3. Иностранного языка;
4. Информационных технологий в профессиональной деятельности;
5. Безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
6. Экологических основ природопользования;
7. Технологии кулинарного и кондитерского производства;
8. Организации хранения и контроля запасов и сырья;
9. Организации обслуживания;
10. Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства
11. Учебный ресторан или бар.
12. «Учебный цех по производству полуфабрикатов»
13. «Учебный кулинарный цех»
14. «Учебный кондитерский цех»

Залы:

1. Библиотека;
2. Читальный зал с выходом в сеть Интернет;
3. Актовый зал.

6.4. Условия реализации профессионального модуля

Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер»

Оборудование учебных кабинетов и рабочие места кабинетов оснащены: доска учебная, рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; имеются наглядные пособия.

Оборудование лаборатории «Учебный кулинарный цех» включает рабочие места лаборатории и рабочее место преподавателя, а также место для презентации готовой кулинарной продукции: обеденные столы, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Лаборатория «Учебный кулинарный цех» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Механическое оборудование

Взбивальная машина
Тестомесильная машина
Тестораскаточная машина
Машина посудомоечная
Аппарат упаковочный вакуумный
Миксер планетарный
Диспенсер для тарелок
Гастрономическая машина
Процессор кухонный
Нитрат тестер
Овоскоп (определитель качества яиц)
Овощерезка
Мясорубка
Охлаждаемый кондитерский шкаф
Кофемашина полуавтомат
Кофемолка
Куттер
Картофелечистка

Тепловое оборудование

Конвекционные печи
Плита электрическая
Пекарский шкаф
Плиты индукционные
Плиты инфракрасного излучения
Поверхность жарочная
Плита вок индукционная
Гриль саламандра
Печь конвекционная
Фритюрница
Пароконвектомат
Кипятильник с подключением к водопроводу
Мармит электрический для вторых блюд
Мармит электрический суповой
Холодильное оборудование

Холодильник шоковой заморозки
Холодильная камера
Холодильник бытовой двухкамерный
Витрина холодильная
Шкаф холодильный
Стол холодильный с охлаждаемой столешницей
Весоизмерительное оборудование
Весы электронные настольные
Набор для карвинга

Лаборатория «**Учебный цех по производству полуфабрикатов**»
оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Механическое оборудование
Взбивальная машина
Тестомесильная машина
Тестораскаточная машина
Машина посудомоечная
Аппарат упаковочный вакуумный
Миксер планетарный
Диспенсер для тарелок
Гастрономическая машина
Процессор кухонный
Нитрат тестер
Овоскоп (определитель качества яиц)
Овощерезка
Мясорубка
Охлаждаемый кондитерский шкаф
Кофемашина полуавтомат
Кофемолка
Куттер
Картофелечистка
Тепловое оборудование
Конвекционные печи
Плита электрическая
Пекарский шкаф
Плиты индукционные
Плиты инфракрасного излучения
Поверхность жарочная
Плита вок индукционная
Гриль саламандра
Печь конвекционная
Фритюрница
Пароконвектомат
Кипятильник с подключением к водопроводу
Мармит электрический для вторых блюд
Мармит электрический суповой

Холодильное оборудование

Холодильник шоковой заморозки

Холодильная камера

Холодильник бытовой двухкамерный

Витрина холодильная

Шкаф холодильный

Стол холодильный с охлаждаемой столешницей

Весоизмерительное оборудование

Весы электронные настольные

Набор для карвинга

Лаборатория «**Учебный кондитерский цех**» оснащена основным и вспомогательным технологическим оборудованием:

Оборудование лаборатории «Учебный кондитерский цех» включает рабочее место преподавателя, место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды. Имеются технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Механическое оборудование

Лампа для карамели

Температор для шоколада

Миксер планетарный

Тестораскаточная машина

Тестомесильная машина

Тепловое оборудование

Печь конвекционная

Плита индукционная

Пароконвектомат

Холодильное оборудование

Шкаф шоковой заморозки

Витрина холодильная

Аппарат упаковочный вакуумный

Сифон для взбивания сливок (кремер)

Весоизмерительное оборудование

Весы электронные

Базы практики

Базы практики предоставляют возможность прохождения практики всеми обучающимися (студентами) в соответствии с учебным планом. Учебная практика является составной частью профессионального модуля. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

№п\п	Полное название предприятия	Место расположения
1.	АО «Пансионат «Черноморец»	с. Песчаное
2.	АО «Агропромстрой» ДОЦ «Сатера»	г. Алушта
6.	ООО «САЛЮТЭ»	г. Феодосия
8.	АО «Пансионат «Море»	г. Алушта
9.	ООО «Арт-Квест»	г. Саки
10.	ГУПРК «Санаторно-оздоровительный комплекс «Россия»	г. Ялта
12.	ООО «ТБ Восход» отель «Солдая Гранд»	г. Судак
	ООО «Санаторий «Голден»	г. Алушта
1.	ГАУ РК «Пансионат «Крымская весна»	г. Судак

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ГБПОУ РК «РКИГ», ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В ГБПОУ РК «РКИГ» сформирована социокультурная среда, создающая условия для становления и самореализации личности студента, будущего специалиста, обладающего высокой культурой, гражданской ответственностью, способного к профессиональному, интеллектуальному и социальному творчеству, владеющего устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей.

Неотъемлемой частью процесса качественной подготовки специалистов является воспитательная и внеучебная работа со студентами, которая проводится с целью формирования у студентов общих компетенций, а также становления гражданской позиции, сохранения и приумножения нравственных, культурных и научных ценностей в условиях современной жизни, выработки конструктивного поведения на рынке труда.

В колледже развита система студенческого самоуправления, созданы студенческий совет, в каждой учебной группе создаётся актив. Основной целью развития студенческого самоуправления является обеспечение личностного роста будущего профессионала как образованной, целостной личности, обладающей высокой профессиональной компетентностью, способной творчески осуществлять своё человеческое и социальное предназначение.

Студенты колледжа принимают участие в волонтерском движении, в мероприятиях разного уровня:

1. Ежегодная научно-практическая конференция – «Мир изысканных отелей и утонченного гостеприимства».
2. Ежегодная научно-практическая конференция – «Открой для себя мир».
3. День открытых дверей в ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства».
4. Ежегодная Республиканская выставка «Образование и карьера».
5. Спортивные городские спартакиады.
6. Международный день туризма.
7. Летняя Спартакиада работников образования.
8. Благотворительная акция «Белый цветок».

8. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ И МАТЕРИАЛЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ГБПОУ РК «РКИГ»

Методические рекомендации ФГАУ ФИРО:

Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;

Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

9. ЛОКАЛЬНЫЕ АКТЫ ГБПОУ РК «РКИГ»

Перечень локальных актов, в которых описаны механизмы функционирования образовательной деятельности.

1. Устав образовательной организации СПО.
2. Положение о структурном подразделении.
3. Правила приема обучающихся в образовательную организацию (на обучение по основным общеобразовательным программам и дополнительным образовательным программам).
4. Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.
5. Положение о проведении итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам.