




**СОГЛАСОВАНО**

Директор службы питания  
ООО «ПРО Капитал Сибирь»

  
Р.А. Самсонов  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.



Директор ООО «Столовая Гренки»


  
Е.А. Флегонтова  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.



Проректор по учебной работе

  
Л.В. ВАТЛИНА  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.


Заместитель проректора по воспитательной работе

  
В.А. БАЛАБАНОВА  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Председатель Совета обучающихся СибУПК


  
Р.Б. ЖУКУБАЕВ  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Председатель Совета родителей

  
Е.В. Тяпкина  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол 27мая2020 г. № 8.

Заведующий кафедрой технологии и  
организации общественного питания

  
С.Ю. ГЛЕБОВА

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Программа подготовки специалиста среднего звена (ППССЗ)

Программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело* представляет собой систему документов, разработанную автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования и среднего общего образования с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по данной специальности.

### 1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативно-правовые основания разработки основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (ОПОП СПО ППССЗ):

– Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (в ред. от 27 декабря 2019 года);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*, (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г., регистрационный № 44828);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17 мая 2012 года № 413;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 года № 36 (в ред. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 декабря 2015 года № 1456) «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 (ред. от 18 августа 2016 года) «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года № 464 (в ред. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 года № 1580) «Порядок организации

и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 № 968 (ред. от 17 ноября 2017 года) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» с изменениями;

- Перечень профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 8 августа 2013 года №29322 (с изменениям от 3 февраля 2017 года №106);

- Устав автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации»

- Локальные акты и положения автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации».

### **1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)**

#### **1.3.1. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы**

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело* при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	специалист по поварскому и кондитерскому делу	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев (*)

(\*) Образовательная организация, осуществляет подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППСЗ, в том числе с учетом получаемой специальности.

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки увеличивается:

- а) по заочной форме обучения
  - на базе среднего общего образования – не более чем на 1 год;
  - на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года;
- б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья не более чем на 1 год.

### **1.3.2. Требования к абитуриенту**

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

Порядок приема регламентируется «Правилами приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования», разработанные и утвержденные автономной некоммерческой образовательной организацией высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Сибирский университет потребительской кооперации».

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА**

**2.1. Область профессиональной деятельности выпускников:** 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

**2.2. 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.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Специалист по поварскому и кондитерскому делу готовится к следующим видам 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.

#### **2.4. Язык реализации ППСЗ**

Образовательная деятельность по основной профессиональной образовательной программе ППСЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русский язык).

### **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП**

#### **3.1. Формируемые компетенции**

В результате освоения ОПОП специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности..
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

**3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.** Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
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.

<p>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</p>	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
<p>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</p>	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.
<p>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</p>	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.
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации</p>	ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		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.
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.

В рамках освоения образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, обучающие осваивают рабочие профессии: код 16675 Повар, 12901 Кондитер с Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляют профессиональное обучение, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513.

## 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 4.1. Трудоемкость ППССЗ

Учебные циклы	На базе основного общего образования	На базе среднего общего образования
Максимальная учебная нагрузка, час.	5940	4464
Учебная практика	33 нед.	33 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.	6 нед.
Каникулы	34 нед.	23 нед.
Итого	199 нед.	147 нед.

### 4.2. Перечень других компонентов ППССЗ

#### 4.2.1. Учебный план ППССЗ

Учебный план подготовки программы специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*, утвержденный протоколом Ученого совета от 27.05.2020 г. № 10, включает:

- календарный учебный график;
- учебную нагрузку 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;
- виды учебных занятий;

– формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

#### **4.3.2. Методическое обеспечение ППССЗ**

Методическое обеспечение программы специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело* включает:

- рабочие учебные программы дисциплин;
- рабочие учебные программы профессиональных модулей;
- программы практик;
- программу государственной итоговой аттестации;
- оценочные и методические материалы.

### **5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ**

Ресурсное обеспечение ППССЗ сформировано на основе требований к условиям реализации основных профессиональных образовательных программ, определяемых ФГОС СПО с учетом рекомендаций примерной основной образовательной программы специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*.

Учебную, производственную и преддипломную практику в течение всего периода обучения обучающиеся проходят в организациях города Новосибирска и области.

ООО «А ля Карт»

ООО «Про Капитал Сибирь»

ООО «Парадигма Групп»

ООО «Фудлайн-Новосибирск»

ООО ТХ «Сибирский Гигант»

ООО «РМКонсалтинг»

ООО «Русская поварня»

ООО «Русская национальная кухня»

ООО «Гастромаркет»

ООО «Ромашка»

ООО «Новосибирскснаббыт»

ООО «Ресторатор Франчайзинг Групп»

ЗАО «Глобус»

ООО «Лента»

ООО «Алтай Резорт»

Индивидуальный предприниматель Сидевич Анна Борисовна

#### **5.1. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ**

Реализация ОПОП ППССЗ по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело* обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, 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, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

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, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, не менее 25 процентов.

## **5.2. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

Образовательный процесс ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным предметам, дисциплинам, модулям.

Реализация ППССЗ 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) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в интернет.

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными изданиями и электронными изданиями по каждой дисциплине, модулю из расчета одно печатное издание и/или электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 % обучающихся по образовательной программе к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, состав которого определен в рабочих программах дисциплин (модулей).

Обучающимся предоставляется возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение.**

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, лабораторных работ и практических занятий (в том числе выполнение практических заданий с использованием персональных компьютеров), учебной практики, предусмотренных учебным планом по данной специальности. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## **6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППСЗ**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело* оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- фонд оценочных средств;
- методические указания и задания к выполнению практических, лабораторных, контрольных и курсовых работ;
- методические указания по учебным и производственным практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить освоенные компетенции.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки уровня освоения дисциплин: написание и защита выпускных квалификационных работ и демонстрационный экзамен, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций.

## **7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ**

### **7.1.1. Воспитательная работа с обучающимися**

Воспитательная работа с обучающимися является неотъемлемой частью учебного процесса и представляет собой часть вузовской среды, направленной на формирование гармонично развитой личности в соответствии с общечеловеческими ценностями, общекультурных и социально-личностных компетенций обучающихся.

Задачи воспитательной работы:

- приобщение обучающихся к ценностям: человек, жизнь человека, семья, патриотизм и др.;
- совершенствование методологии и содержания воспитания через студенческое самоуправление;
- обеспечение взаимосвязанности учебного процесса и внеучебной деятельности;
- мониторинг интересов и запросов обучающихся для планирования воспитательной работы;
- создание условий для досуга молодежи с целью противостояния различным проявлениям асоциального поведения молодых людей - алкоголизму, наркомании, насилию, экстремизму;
- развитие деятельности в области социального проектирования и вовлечение в нее обучающихся.

Планирование воспитательной работы в соответствии с Основами государственной молодежной политики до 2025 года (распоряжение Правительства Российской Федерации от 29 ноября 2014 года №2403-р) строится на следующих принципах:



- ответственность государства за соблюдение законных интересов молодежи;
- ответственность молодежи за реализацию своих конституционных прав и обязанностей в сферах государственной и общественной жизни;
- признание молодежи равноправным партнером в формировании и реализации государственной молодежной политики;
- приоритетность государственной поддержки социально незащищенных молодых граждан;
- предоставление государством базового объема услуг для духовного, культурного, социального, физического и психического развития молодежи, а также возможностей для выбора жизненного пути, образования, начала трудовой деятельности, создания семьи;
- поддержка деятельности молодежных общественных объединений и организаций;
- укрепление механизмов правового регулирования и единства государственной молодежной политики на федеральном, региональном и муниципальном уровнях.

Воспитательная работа в университете осуществляется по следующим направлениям:

- адаптация обучающихся;
- поддержка молодежи, занимающейся творчеством;
- формирование ценностей здорового образа жизни;
- формирование системы поддержки добровольческой (волонтерской) деятельности;
- гражданско-патриотическое воспитание;
- профилактика правонарушений;
- обеспечение доступности объектов культурного назначения;
- развитие студенческого самоуправления.

### **7.1.2. Адаптация обучающихся.**

В Университете разработана программа адаптации, в соответствии с которой проводятся все необходимые мероприятия, направленные на эффективную адаптацию обучающихся. В начале учебного года в каждой учебной группе назначается классный руководитель, который организует всю работу с обучающимися.

Классные руководители изучают личные дела обучающихся, проводят в группах анкетирование с целью выявления лидерских качеств и способностей обучающихся, затем в группе выбирают старосту и актив группы, помогают обучающимся адаптироваться к новым для них условиям учебы и проживания в общежитиях. В начале сентября во всех группах первого курса проводятся собрания по ознакомлению обучающихся с Правилами внутреннего распорядка, Уставом СибУПК и едиными требованиями к обучающимся, также проходят тренинги по сплочению коллектива и быстрому знакомству обучающихся.

### **7.1.3. Поддержка молодежи, занимающейся творчеством**

Творческая деятельность является неотъемлемым элементом полноценного развития личности. Одним из направлений воспитательной деятельности является вовлечение молодежи в творческую деятельность и поддержка талантливых обучающихся. Для реализации данного направления в Университете работают студии и школы. Обучающиеся принимают участие в творческих конкурсах и фестивалях: «Фестиваль талантов», вокальный конкурс, танцевальная битва, КВН. Проходят творческие вечера музыки и поэзии, организован тематический кинолекторий.

### **7.1.4. Формирование ценностей здорового образа жизни**

Задачей данного направления внеучебной деятельности является приобщение обучающихся к ценностям здорового образа жизни, обучение здоровью сберегающим технологиям. Для этого совместно с представителями органов исполнительной власти, учреждений здравоохранения и защиты, социально-психологическими центрами города проводятся профилактические и информационные мероприятия по темам: Всемирный день борьбы со СПИД, Всемирный день здоровья, Международный день отказа от курения. Всемирный день психического здоровья и др. Обучающиеся приобщаются к созданию плакатов и листовок, посвященных указанным праздникам. Проведение профилактических бесед с обучающимися происходит в игровой форме (викторины, интеллектуальные игры и т. д.).

### **7.1.5. Формирование системы поддержки добровольческой (волонтерской) деятельности**

Волонтерство является деятельностью, дающей широкий простор для созидательных инициатив и творчества, обеспечивающей вклад в социальную политику страны. Волонтерская (добровольческая) деятельность детей и молодежи - это эффективный метод формирования и развития их знаний и навыков, духовно-нравственного и трудового воспитания, а также средство реализации профессионального интереса в карьерном росте, особенно в части получения опыта общения в коллективе и получения специальных знаний и навыков, необходимых семье. В целях реализации данного направления в университете действует волонтерский отряд, проводятся День донора, День инвалидов и Международный день добровольцев. Обучающиеся посещают городские форумы и тренинги по волонтерству, участвуют в добровольческих акциях.

### **7.1.6. Гражданско-патриотическое воспитание**

Гражданско-патриотическое воспитание является нравственным процессом подготовки обучающихся к формированию у них качеств гражданина и патриота страны. При реализации данного направления необходимо организовать изучение истории родного края, чтить историческую

память поколений, воспитывать любовь и уважение к стране, развивать чувство ответственности за будущее страны, обучать государственной терминологии и истории символики Российской Федерации. Для этого обучающиеся ежегодно участвуют в движении «Бессмертный полк», Всероссийских акциях «Свеча памяти» и «Георгиевская ленточка». Проводятся уроки по истории города, интеллектуальные игры и праздничные мероприятия, посвященные Дню Победы, Дню народного единства и др. патриотическим праздникам. Организовано посещение музеев и выставок, посвященных народным героям и памятным страницам истории России.

### **7.1.7. Профилактика правонарушений**

Согласно ст.6 Федерального закона от 23.06.2016 № 182-ФЗ «Об основах системы профилактики правонарушений в Российской Федерации» и в соответствии с планами профилактики нарушений в Университете осуществляются следующие способы реализации данного направления внеучебной деятельности:

- защита личности, общества и государства от противоправных посягательств;
- предупреждение правонарушений;
- развитие системы профилактического учета лиц, склонных к совершению правонарушений;
- охрана общественного порядка, в том числе при проведении спортивных, зрелищных и иных массовых мероприятий;
- обеспечение общественной безопасности, в том числе безопасности дорожного движения и транспортной безопасности;
- противодействие незаконной миграции;
- предупреждение безнадзорности, беспризорности, правонарушений и антиобщественных действий несовершеннолетних;
- противодействие терроризму и экстремистской деятельности, защита потенциальных объектов террористических посягательств, в том числе критически важных и (или) потенциально опасных объектов инфраструктуры и жизнеобеспечения, а также мест массового пребывания людей;
- противодействие незаконному обороту наркотических средств, психотропных веществ и их прекурсоров;
- обеспечение защиты и охраны частной, государственной, муниципальной и иных форм собственности;
- обеспечение экономической безопасности;
- противодействие коррупции, выявление и устранение причин и условий ее возникновения;
- обеспечение экологической безопасности, охрана окружающей среды;
- обеспечение пожарной безопасности;
- предупреждение, ликвидация и (или) минимизация последствий чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера;

– повышение уровня правовой грамотности и развитие правосознания граждан.

#### **7.1.8. Обеспечение доступности объектов культурного назначения**

Посещение объектов культурного назначения является неотъемлемой частью воспитания духовно-нравственных ценностей, гармонично развитой и эстетически подготовленной личности обучающихся. С этой целью в Университете регулярно организуются посещения обучающимися следующих объектов культуры: Новосибирский академический молодёжный театр ГЛОБУС, Новосибирский музыкальный театр, Новосибирский академический театр оперы и балета, музеи города Новосибирска, Городской центр изобразительных искусств.

#### **7.1.9. Развитие студенческого самоуправления**

С целью обеспечения прав студентов на участие в управлении образовательным процессом, в решении важных вопросов жизнедеятельности студенческой молодежи, развитие её социальной активности, поддержки и реализации социальных инициатив, организации досуга студентов в Университете реализуется программа деятельности студенческого самоуправления. Создан и активно действует Совет обучающихся СибУПК. Членом совета может стать каждый обучающийся, принимающий активное участие в жизни Университета. Знакомство обучающихся с элементами самоуправления является неотъемлемой частью их подготовки к активной гражданской позиции в жизни, формированию ответственности за свою страну, развитию лидерских и коммуникативных навыков. Деятельность студенческого самоуправления направлена на укрепление межвузовских, межрегиональных и международных связей.

## **8. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

**8.1.** В настоящее время в университете отсутствуют обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья.

При наличии в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обучение их по настоящей образовательной программе будет осуществляться с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Адаптированная образовательная программа учитывает особые образовательные потребности и ограниченные возможности здоровья и реализуется по личному заявлению обучающегося в соответствии с Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными

возможностями здоровья (утверждено Ученым советом вуза, протокол от 21.04.2016 № 8).

Адаптированная образовательная программа имеет своей целью развитие у обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья личностных качеств и формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО.

**8.2.** Обучающимся – инвалидам и лицам с ОВЗ Университетом создаются специальные условия для получения образования по образовательным программам.

**8.2.1.** В целях доступности получения образования инвалидами и лицами с ОВЗ созданы необходимые условия (безбарьерная среда) в помещениях и на территории Университета в соответствии с требованиями нормативных документов и согласно Порядку обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в СибУПК (утверждено Ученым советом вуза, протокол от 21.04.2016 № 8):

1) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих в соответствии с международным стандартом доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий (информация выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом и продублирована шрифтом Брайля);

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-проводника, к зданию организации.

2) для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной; обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации.

3) для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, обеспечивается возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения образовательной организации, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

**8.2.2.** Срок получения образования инвалидами и лицами с ОВЗ может быть увеличен до 1 года по сравнению со сроком, установленным ФГОС, в

целях снижения максимального объема аудиторной учебной нагрузки и определения оптимальной продолжительности учебной недели.

**8.2.3.** Преподаватели университета прошли повышение квалификации по программе инклюзивного образования, ознакомлены с психолого-физиологическими особенностями инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и готовы учитывать их при организации образовательного процесса.

### **СПИСОК РАЗРАБОТЧИКОВ:**

ГЛЕБОВА Светлана Юрьевна, канд. биол. наук, доцент, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

РЫБАКОВА Татьяна Михайловна, канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры технологии и организации общественного питания

КОРОТЕЕВА Евгения Александровна, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации общественного питания