

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
КАЛИНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТУРИЗМА»**

**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор ГАУ КО ПОО КСТ**

\_\_\_\_\_ **А.С. Алукриева**

**«\_\_»\_\_\_\_\_2022 г.**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

**Образовательная программа**  
программа подготовки специалиста среднего звена

**Специальность**  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Квалификация выпускника**  
Техник-технолог

Форма обучения: очная

Калининград  
2022 г.

**Организация-разработчик:**

государственное автономное учреждение Калининградской области  
профессиональная образовательная организация «Колледж сервиса и туризма»

**Разработчики:**

Алукриева А.С., директор ГАУ КО ПОО КСТ

Толстошеева О.В., заместитель директора ГАУ КО ПОО КСТ

Павлова А.Н., заместитель директора ГАУ КО ПОО КСТ

Евсеева И.В., начальник учебно – методического отдела ГАУ КО ПОО КСТ

Есина Н.В., методист УМО ГАУ КО ПОО КСТ

**РЕКОМЕНДОВАНО и СОГЛАСОВАНО**

Методическим советом  
образовательной организации  
Протокол № 6 от «\_\_» июня 2022 г.  
Председатель \_\_\_\_\_ О.В. Толстошеева

**СОГЛАСОВАНО**

Голубенко Иван Андреевич, руководитель  
розничной сети по собственному  
производству/ООО «ЕвроРитейл»

\_\_\_\_\_  
(подпись)

М.П.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 года

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **Раздел 1. Общие положения**

### **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы СПО**

### **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

4.1. Общие компетенции

4.2. Профессиональные компетенции

4.3. Личностные результаты

### **Раздел 5. Структура образовательной программы**

5.1. Учебный план для специальности

5.2. Календарный учебный график для специальности

5.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей (Приложение)

5.4. Программы учебной и производственных практик

5.5. Рабочая программа воспитания

5.6. Календарный план воспитательной работы

### **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы

6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы

6.3. Организация воспитания обучающихся

6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы

6.5. Финансовые условия реализации образовательной программы

### **Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

### **ПРИЛОЖЕНИЯ**

## **Раздел 1. Общие положения**

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, (далее – ОПОП, основная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ОПОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования, на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и примерной основной образовательной программы.

1.2. ОПОП СПО разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 373 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (зарегистрировано в Минюсте России 01.08.2014 № 33402);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта

среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г. Регистрационный №24480)»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);

– Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 (ред. от 07.08.2019) «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (зарегистрировано в Минюсте России 29.11.2013 № 30507);

– Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 (ред. от 20.01.2021) «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 № 30861);

– Распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р «Об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».

При разработке ППССЗ были учтены требования регионального рынка труда, запросы работодателей ООО «Балттрейд», ООО «Европейские кондитерские», ООО "ЛИКК ПЛЮС" («Папаша Беппе»), ООО «Виктория Балтия», ООО «Пармезан», ООО «Сырный ряд», ООО «ЕвроРитейл», ООО «Британника».

Медицинские ограничения регламентированы перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации (Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

Цикл ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН - общий математический и естественно-научный цикл.

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:  
**Специалист по поварскому и кондитерскому делу.**

Формы получения образования: в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: **очная**.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования: **4320 часов (3 г. 10 мес.)**, в том числе 120 недель обучения по дисциплинам и междисциплинарным курсам, промежуточная аттестация 7 недель, 6 недель учебной практики, 22 недели производственной практики (по профилю специальности), 4 недели производственной практики (преддипломной), 6 недель государственной итоговой аттестации.

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций и составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (не менее 30 процентов) дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, углубления подготовки обучающегося, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Образовательная программа имеет следующую структуру: общеобразовательная подготовка (общеобразовательный цикл), общий гуманитарный и социально-экономический цикл, математический и общий естественнонаучный цикл, общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл, государственная итоговая аттестация. В общеобразовательном цикле выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар) и включена промежуточная аттестация (консультации перед экзаменом, экзамен). В общем гуманитарном и социально-экономическом цикле, математическом и общем естественнонаучном цикле, общепрофессиональном

цикле, профессиональном цикле выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, практическая подготовка), практики (в профессиональном цикле), самостоятельной работы обучающихся и включена промежуточная аттестация (консультации перед экзаменом, экзамен).

На проведение учебных занятий и практик при освоении учебных циклов выделено не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы, предусмотренного ФГОС СПО (Таблица №1).

В учебные циклы включена промежуточная аттестация, которая осуществляется в рамках освоения в соответствии с разработанными фондами оценочных средств.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8 экзаменов в учебном году, количество зачётов не должно превышать 10, в указанное количество не входят экзамены и зачёты по физической культуре. Зачёты, дифференцированные зачёты проводятся за счёт учебного времени, отводимого на изучение дисциплины, междисциплинарного курса, не предполагают отдельного дня на проведение.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла предусматривает изучение обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» 350 академических часа.

В общепрофессиональный цикл включена дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 102 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей)/ основ медицинских знаний (для девушек) – 48 часов от общего объема времени, отведенного на дисциплину.

Профессиональный цикл ППССЗ включает профессиональные модули: «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и

приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», «Организация работы структурного подразделения»; выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: по профессии 16399 Официант.

Образовательная программа и ее отдельные части (учебные предметы, элективные курсы, дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) реализуются в форме практической подготовки с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, с учетом специфики специальности.

Практическая подготовка направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке квалифицированных рабочих, служащих, специалистов среднего звена, в частности, путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

Практика является компонентом образовательной программы, который реализуется в форме практической подготовки. Практика осуществляется в соответствии с рабочей программой и календарно-тематическим планом.

В профессиональный цикл входят следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная). Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися

профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются в несколько периодов.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

По завершению освоения ППССЗ СПО выпускникам выдается диплом о среднем профессиональном образовании.

Для обеспечения мобильности студентов на рынке труда им предлагаются по выбору дополнительные образовательные услуги, которые позволяют углубить знания студентов и обеспечивают возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

ППССЗ реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, в том числе при проведении текущего контроля успеваемости, промежуточной, итоговой аттестации обучающихся. Учебные занятия проводятся с учетом современных образовательных технологий.

Тематика курсовых, дипломных работ определяется совместно с работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков специалистов.

Цель воспитания, виды воспитательной деятельности, формы, методы работы, технологии взаимодействия; условия и особенности реализации; портрет выпускника СПО, отражающий комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», отражены в программе воспитания.

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

Внеучебная деятельность студентов направлена на их самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке, на воспитание гармонично развитой и социально ответственной личности на

основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как эмпатия, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и общепрофессиональные компетенции. Решению этих задач способствует участие в проектах Союза «Молодые профессионалы», дни профессий и специальностей, конкурсы профессионального мастерства и творчества студентов.

Образовательная деятельность осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

### **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

3.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции: виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание данной ППКРС. Виды профессиональной деятельности (ВПД), общие (ОК) и профессиональные компетенции выпускника (ПК):

<b>ВПД 1</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
<b>ВПД 2</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</b>
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
<b>ВПД 3</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</b>
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
<b>ВПД 4</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
ПК4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
<b>ВПД 5</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b>
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
<b>ВПД 6</b>	<b>Организация работы структурного подразделения.</b>
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3.3. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям: соответствует.

#### **Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы**

Освоение образовательной программы среднего профессионального образования, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) ППКССЗ СПО, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Требования к результатам освоения дисциплин и профессиональных модулей (компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям) сформулированы в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация студентов проводится по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (составным элементам профессионального модуля) в сроки, предусмотренные учебными планами колледжа и утвержденным расписанием промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация может быть проведена в форме демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен применяется в оценочных процедурах промежуточной аттестаций. Целью проведения данных аттестационных процедур является оценка освоения обучающимися образовательной программы (или ее части) и соответствия уровня освоения общих и профессиональных компетенций требованиям ФГОС СПО.

В соответствии с ФГОС СПО государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

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

#### 4.1. Общие компетенции

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, людьми, находящимися в зонах пожара.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

4.2. Профессиональные компетенции представлены в разделе 3.2.

#### 4.3. Личностные результаты

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный

	к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, оказания услуг населению в сфере общественного питания
	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации</b>
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса, оказания услуг населению в сфере общественного питания с учетом специфики Калининградской области
ЛР 15	Способный к реализации профессионала потенциала, проявляющий

	ответственность за свою карьеру и социальные последствия профессиональной деятельности
	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса, оказания услуг населению в сфере общественного питания
ЛР 17	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 18	Способный анализировать производственную ситуацию, брать на себя ответственность за результативность решения задач профессиональной деятельности
	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>
ЛР 19	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса, оказания услуг населению в сфере общественного питания
ЛР 20	Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад колледжа, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения

## **Раздел 5. Структура образовательной программы**

5.1. Учебный план для специальности (Приложение 1)

5.2. Календарный учебный график для специальности (Приложение 2)

5.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

### **Приложение 3: Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла**

#### **Базовые учебные предметы**

ОУД.01 Русский язык

ОУД.02 Литература

ОУД.03 Иностранный язык

ОУД.04 История

ОУД.05 Физическая культура

ОУД.06 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУД.07 Астрономия

ОУД.08 Математика

**Профильные учебные предметы**

ОУД.09 Химия

ОУД.10 Биология

ОУД.11 Информатика

**Дополнительные учебные предметы**

ОУД.12 Обществознание

**Приложение 4: Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

ОГСЭ.05 Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний

ОГСЭ.06 Основы исследовательской деятельности

**Приложение 5: Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла**

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

**Приложение 6: Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла**

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

ОП.02 Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05 Метрология и стандартизация

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10 Основы финансовой грамотности

ОП.11 Основы предпринимательства

### **Приложение 7: Рабочие программы профессиональных модулей**

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: по профессии 16399 Официант.

### **Приложение 8: Программы практик**

- учебной практики

- производственной практики (по профилю специальности)

- производственной практики (преддипломной)

5.5. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания представлена в **приложении 9**.

5.6. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в **приложении 10**.

## **Раздел 6. Условия образовательной деятельности**

### **6.1. Материально-техническое оснащение образовательной программы**

6.1.1. 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.

#### **Перечень специальных помещений**

**Кабинеты:** социально-экономических дисциплин; иностранного языка; информационных технологий в профессиональной деятельности; экологических основ природопользования; инженерной графики, технической механики; технологии изготовления хлебобулочных изделий; технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:** химии; метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех; учебный кондитерский цех, учебный ресторан/бар.

#### **Спортивный комплекс.**

**Залы:** Библиотека, читальный зал с выходом в интернет, актовый зал

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

На базе колледжа создана мастерские по компетенции «Поварское дело», «Ресторанный сервис», оснащенные современной материально-технической базой

для обеспечения практической подготовки обучающихся в соответствии с современными стандартами и передовыми технологиями, в том числе стандартами Ворлдскиллс Россия.

### 6.1.3. Оснащение баз практик

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест учебной и производственной практики соответствует содержанию деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика может быть реализована в мастерских колледжа и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Ресторанный сервис».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: ООО «Балттрейд», ООО «Европейские кондитерские», ООО "ЛИКК ПЛЮС" («Папаша Беппе»), ООО «Виктория Балтия», ООО «Пармезан», ООО «Сырный ряд», ООО «ЕвроРитейл», ООО «Британника».

## **6.2. Учебно-методическое обеспечение образовательной программы**

6.2.1. Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное и(или) электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

Библиотека оснащена комплектом печатных изданий и электронных учебно-методических комплексов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

### **6.3. Организации воспитания обучающихся**

Условия организации воспитания.

Для реализации Программы воспитания определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания и т.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

Практическая реализация цели и задач воспитания осуществляется в рамках следующих направлений воспитательной работы, каждое из них представлено в соответствующем модуле:

Модуль 1. «Ключевые дела ПОО»

Модуль 2. «Кураторство и поддержка»

Модуль 3. «Профессиональный выбор»

Модуль 4. «Учебное занятие»

Модуль 5. «Студенческое самоуправление»

Модуль 6. «Молодежные общественные объединения»

Модуль 7. «Правовое сознание»

Модуль 8. «Организация предметно-эстетической среды»

Модуль 9. «Взаимодействие с родителями».

#### **6.4. Кадровые условия реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы 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 отвечает квалификационным требованиям.

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.

#### **6.5. Финансовые условия реализации образовательной программы**

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

### **Раздел 7. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект). Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяется программой ГИА.

7.3. Для государственной итоговой аттестации разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

7.4. Фонды оценочных средств для проведения ГИА включают примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в **приложении 11**.