

**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

подготовки специалиста среднего звена

Специальность

19.02.03 ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Квалификация выпускника

техник-технолог

Форма обучения: очная

Калининград

2022

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

Макеева И.В., преподаватель профессионального цикла ГАУ КО ПОО КСТ

Козлова И.Г., преподаватель профессионального цикла ГАУ КО ПОО КСТ

РЕКОМЕНДОВАНО и СОГЛАСОВАНО

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

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор
АО «ПП «Русский хлеб»,
Самарев К.Е.

(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

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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, (далее – ОПОП, основная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки.

ОПОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования, на основе требований 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (зарегистрировано в Минюсте России 01.08.2014 № 33402);

– 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»;

– Приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 (ред. от 25.04.2019) «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (зарегистрировано в Минюсте России 08.08.2013 № 29322);

– 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;

– Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. №

914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации.

При разработке ППССЗ были учтены требования регионального рынка труда, запросы работодателей АО «ПП «Русский хлеб», ООО «Первый хлебозавод», ООО «Европейские кондитерские», ООО «Браво Продукт».

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:

Техник – технолог.

Формы получения образования: в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: **очная.**

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий на базе среднего общего образования: **4536 часа (2 г. 10 мес.)**, в том числе 84 недель обучения по дисциплинам и междисциплинарным курсам, промежуточная аттестация 5 недель, 6 недель учебной практики, 19 недель 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: общий гуманитарный и социально-экономический цикл, математический и общий естественнонаучный цикл, общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл, государственная итоговая аттестация. 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), 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.

В учебные циклы включена промежуточная аттестация, которая осуществляется в рамках освоения в соответствии с разработанными фондами оценочных средств. На промежуточную аттестацию форме экзамена, экзамена по модулю, квалификационного

экзамена в учебном плане запланировано 18 часов: 6 часов на проведение, 12 часов на консультации для подготовки.

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 в профессиональной деятельности», «Физическая культура».

Общий объем дисциплины «Физическая культура» 334 академических часа. Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных кружках и секциях).

В общепрофессиональный цикл включена дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» в объеме 102 академических часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. Для девушек может быть заменено на основы медицинских знаний.

Профессиональный цикл ППССЗ включает профессиональные модули:

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

ПМ.04 Производство макаронных изделий

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих / должностям служащих 16675. Повар.

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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и 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 и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

3.2 Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные трудовые коллективы.

3.2. Виды профессиональной деятельности: виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание данной ППССЗ.

Основные виды деятельности

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.
Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
Производство кондитерских изделий.
Производство макаронных изделий.
Организация работы структурного подразделения.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО)

Общие компетенции

ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции

ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3.3. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации
--	---------------------------------------	--------------

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.	Техник-технолог
Производство хлеба и хлебобулочных изделий.	Производство хлеба и хлебобулочных изделий.	Техник-технолог
Производство кондитерских изделий.	Производство кондитерских изделий.	Техник-технолог
Производство макаронных изделий.	Производство макаронных изделий.	Техник-технолог
Организация работы структурного подразделения.	Организация работы структурного подразделения.	Техник-технолог
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО)	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО)	Повар

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 в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточная аттестация в форме экзамена, экзамена (квалификационного), экзамена по модулю может проводиться как в конце каждого семестра, так и в течение семестра после завершения освоения

программ профессиональных модулей, учебных дисциплин и прохождения учебной и производственной практики.

Качество подготовки обучающихся и выпускников по специальности оценивается уровнем освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и компетенций. Оценка индивидуальных образовательных достижений студента по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90%-100%	5	отлично
80%-89%	4	хорошо
51%-79%	3	удовлетворительно
Менее 50%	2	неудовлетворительно

Практика является обязательным разделом ППССЗ, представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Все виды практик проводятся для освоения студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрировано. Цели, задачи и рабочие программы практик, а также формы отчетности определены колледжем по каждому виду практики.

Производственная практика (по профилю специальности и преддипломная) проводится на предприятиях города Калининграда, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Аттестация по итогам практик проводится с учетом и на основании результатов, подтвержденных документами с соответствующих организаций. Освоение всех профессиональных модулей завершается квалификационным экзаменом.

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

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Знать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к будущей профессии устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Знать методы и способы выполнения профессиональных задач, уметь организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Знать алгоритм действий в чрезвычайных ситуациях, уметь принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, в т.ч. ситуациях риска, и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Знать круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития, уметь осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Знать современные средства коммуникации и возможности передачи информации; уметь использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Знать основы профессиональной этики и психологии общения с окружающими; уметь правильно строить отношения с коллегами, с различными категориями граждан, устанавливать психологический контакт с окружающими
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Знать основы организации работы в команде, уметь брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Знать круг задач профессионального и личностного развития, уметь самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.	Знать примы и способы адаптации в профессиональной деятельности, уметь адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности
-------	---	---

4.2 Профессиональные компетенции

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
	ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья. ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: –приемки сырья; –контроля качества поступившего сырья; –ведения процесса хранения сырья; –подготовки сырья к дальнейшей переработке; уметь: –проводить испытания по определению органолептических и физико–химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; –использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; –эксплуатировать основные виды оборудования; –оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного

<p>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.</p>	<p>ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.</p> <p>ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p>	<ul style="list-style-type: none"> –определять потери сырья при хранении; –подготавливать сырье к дальнейшей переработке; –подбирать сырье для правильной замены; –рассчитывать необходимое количество заменителя; –соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> –виды, химический состав и свойства сырья; требования действующих стандартов к качеству сырья; –основные органолептические и физико–химические показатели качества; –правила приемки, хранения и отпуска сырья; –правила эксплуатации основных видов оборудования; особенности хранения сырья тарным и бестарным способом; –виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; –правила подготовки сырья к производству; –способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству; –производственное значение замены одного сырья другим; –основные принципы и правила взаимозаменяемости; –правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии
	<p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> –контроля качества сырья и готовой продукции; –ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; –эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно; –по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; –вести соответствующую производственную и технологическую документацию; –рассчитывать производственные рецептуры; –определять расход сырья; –рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

<p>Производство хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p>	<p>–рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;</p> <p>–рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</p> <p>–подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</p> <p>–эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>–проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно–механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>–соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p> <p>знать:</p> <p>–требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;</p> <p>–органолептические и физико–химические показатели качества сырья и готовой продукции;</p> <p>–основные методы органолептических и физико–химических испытаний;</p> <p>–ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>–сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;</p> <p>–способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;</p> <p>–методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p> <p>–правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>–понятие "унифицированные рецептуры";</p> <p>–назначение, сущность и режимы операций разделки;</p> <p>–требования к соблюдению массы штучных изделий;</p> <p>–сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;</p> <p>–режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;</p> <p>–виды технологических потерь и затрат на производстве;</p> <p>–нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;</p> <p>–причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;</p> <p>–понятие "выход хлеба";</p> <p>–способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, слоенных изделий.</p>
--	---	---

		<p>–способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>–виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;</p> <p>–правила безопасной эксплуатации оборудования;</p> <p>–правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве</p>
Производство кондитерских изделий	<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> –контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; –ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; –ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; –эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> –проводить анализ качества сырья и готовой продукции; –определять органолептические и физико–химические показатели качества сырья и готовой продукции; –по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; –оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; –рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; –рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; –выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы; –рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий; –рассчитывать производительность печей; –эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий; –проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно–механизированных линий для производства кондитерских изделий;

<p>Производство кондитерских изделий</p>	<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> –виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий; –состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья; –органолептические и физико–химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции; –основные методы органолептических и физико–химических испытаний; –классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило–мармеладных изделий, драже и халвы); –технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово–ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы); –способы формования конфетных масс и ириса; –требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий; –классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель); –технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель); –требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий; –виды дефектов продукции и меры по их устранению; –виды брака и меры по его предупреждению и устранению; –виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов; –виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; –виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий; –правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; –правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий
--	---	---

<p>Производство макаронных изделий.</p>	<p>ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> –контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; –ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; –эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> –проводить анализ качества сырья и готовой продукции; –определять органолептические и физико–химические показатели качества сырья; –по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; –оформлять производственную и технологическую документацию; –определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; –подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; –подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; –определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки; –рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий; –подбирать вид матрицы для заданных условий; –проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно – механизированных линий для производства макаронных изделий; –эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; –соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> –требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции; –органолептические и физико–химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции; –основные методы органолептических и физико–химических испытаний; –виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок, –классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; –технологию и организацию производства
---	---	---

	<p>ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> –типы замеса макаронного теста; –технологию замеса и прессования теста; –характеристики и назначение вакуумированного теста; –технологические требования к матрицам; –стадии разделки и их назначение; –причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения; –режимы сушки коротких и длинных изделий; –изменение свойств макаронных изделий при сушке; –назначение стабилизации изделий; –требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий; –методы упаковки макаронных изделий; –режимы хранения изделий; –нормирование расхода сырья; –способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий; –причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению; –виды и состав линий для производства макаронных изделий; –устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций; –конструкции матриц и правила их эксплуатации; –классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий; –принципы работы упаковочного оборудования; –правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий; –правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий
<p>Организация работы структурного подразделения</p>	<p>ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> –планирования работы структурного подразделения; –оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; –принятия управленческих решений; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> –рассчитывать выход продукции в ассортименте; –вести табель учета рабочего времени работников; –рассчитывать заработную плату; –рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; –организовать работу коллектива исполнителей; –оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

	<p>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> –методику расчета выхода продукции, порядок оформления табеля учета рабочего времени; –методику расчета заработной платы; –структуру издержек производства и пути снижения затрат; –методики расчета экономических показателей; –основные приемы организации работы исполнителей; –формы документов, порядок их заполнения
--	---	--

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.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки при организации и ведении технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки при организации и ведении технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий с учетом специфики Калининградской области
ЛР 15	Способный к реализации профессионала потенциала, проявляющий ответственность за свою карьеру и социальные последствия профессиональной деятельности
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции при организации и ведении технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
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
	Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса
ЛР 19	Демонстрирующий профессиональные навыки при организации и ведении технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
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 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

Приложение 4: Рабочие программы учебных дисциплин математического и обще естественнонаучного цикла

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

Приложение 5: Рабочие программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла

ОП.01 Инженерная графика

ОП.02 Техническая механика

ОП.03 Электротехника и электронная техника

ОП.04 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.05 Автоматизация технологических процессов

ОП.06 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.07 Метрология и стандартизация

ОП.08 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.09 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.10 Охрана труда

ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

ОП.12 Основы финансовой грамотности

ОП.13 Основы калькуляции и учета

ОП.14 Основы товароведения продовольственных товаров

Приложение 6: Рабочие программы профессиональных модулей

ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

ПМ.03 Производство кондитерских изделий

ПМ.04 Производство макаронных изделий

ПМ.05 Организация работы структурного подразделения

ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих / должностям служащих: 16675. Повар

Приложение 7: Программы практик

- учебной практики

- производственной практики (по профилю специальности)

- производственной практики (преддипломной)

5.5. Рабочая программа воспитания

Рабочая программа воспитания представлена в **приложении 8**.

5.6. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в **приложении 9**.

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 кабинетов, лабораторий, мастерских и других 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

хлебопекарного производства; технологии производства макарон; технологического оборудования макаронного производства; технологии производства кондитерских сахаристых изделий; технологического оборудования производства кондитерских сахаристых изделий; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории: химии; микробиологии, санитарии и гигиены; электротехники и электронной техники; автоматизации технологических процессов; метрологии и стандартизации.

Учебная пекарня.

Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики

Образовательная организация 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.

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».

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: АО «ПП «Русский хлеб», ООО «Европейские кондитерские», ООО «Первый хлебозавод», , Пекарня ВДНХ, ООО "БРАВО ПРОДУКТ" (Ресторан «Браво Италия»), ООО «Ликк Плюс», ООО "Виктория Балтия".

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).

фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

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 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 примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды оценочных средств для проведения ГИА приведены в **приложении 10.**