

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ТЕЙКОВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ**

Согласовано

ИП Мовсесян Г.Р.

кафе «Армения»

\_\_\_\_\_ Г.Р. Мовсесян

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

Утверждаю

Директор ОГБПОУ ТМК

\_\_\_\_\_ /Ф.С. Тюленева/

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_ г.

Приказ № \_\_\_\_

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
по специальности СПО  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Срок освоения: 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

2020г.

Образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565, принята на заседании педагогического Совета ОГБПОУ Тейковский многопрофильный колледж (Протокол № 8 от 10.01.2020).

Приказ об утверждении образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело от 11.02.2020 № 42.

Организация - разработчик:

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Тейковский многопрофильный колледж.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	5
1.1. Общие положения .....	5
1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП.....	5
1.3. Нормативный срок освоения программы.....	7
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	7
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	7
2.2. Основные виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника.....	7
2.3. Специальные требования.....	14
3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	15
3.1. Учебный план.....	15
3.2. Календарный учебный график.....	15
3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.....	15
3.4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла.....	15
3.5. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей.....	15
4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	19
4.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.....	19
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.....	21
4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	22
4.4. Организация образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	22
5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	23



## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Общие положения**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» реализуется ОГБПОУ Тейковский многопрофильный колледж по программе базовой подготовки на базе среднего общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565.

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

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

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников ОГБПОУ Тейковский многопрофильный колледж.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП**

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013 г. № 464;

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 22 января 2014 г. № 31);

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» от 23 января 2014 г. № 36;

5. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» от 25 октября 2013 г. № 1186;

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему» от 4 июля 2013 г. № 531 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 15.11.2013 г. № 1243);

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

9. Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н, зарегистрирован в Минюсте России 29.09.2015 № 39023); 4-й и 5-й уровень квалификации;

10. Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (регистрационный № 43.02.15-170519, дата регистрации в реестре 19.05.2017);

11. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС СПО) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828);

12. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17.05.2012 (с изменениями).

13. Устав ОГБПОУ Тейковский многопрофильный колледж.

### **1.3. Нормативный срок освоения программы**

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

Форма обучения: очная.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования в очной форме - 2 года 10 месяцев.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», на базе среднего общего образования: 4464 часа.

ППССЗ обновляется ежегодно в части содержания учебного плана, состава и содержания программ учебных дисциплин (модулей), программ учебной и производственной практики, методических материалов.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 43.00.00 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, закусок, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

**2.2. Основные виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника**

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности:

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

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

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

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

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

- Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала;

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар).

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать профессиональными компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
<b>ВД.1.</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК.1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД.2.</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД.3.</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД.4.</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
<b>ВД.5.</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>

ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
<b>ВД.6.</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
<b>ВД.7.</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)</b>

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
--------	---

### 2.3. Специальные требования

#### ПЕРЕЧЕНЬ

профессий рабочих, должностей служащих, осваиваемых к освоению в рамках основной профессиональной образовательной программы СПО

Код по Перечню профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденному приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 августа	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
16675	Повар

Содержательные параметры определяются профессиональным стандартом по данной профессии.

### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

**3.1. Учебный план** областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Тейковский многопрофильный колледж по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» определяет качественные и количественные характеристики ОП.

**3.2. Календарный учебный график** указывает последовательность реализации ОП: продолжительность теоретического обучения, практики,

промежуточной и государственной итоговой аттестаций, каникул, учебных сборов.

### 3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Психология общения

### 3.4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Химия
ЕН.02	Экологические основы природопользования

### 3.5. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей

<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания
ОП.04	Организация обслуживания
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Организация производства
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.12	Организация и технология обслуживания в барах

ОП.13	Кухня народов мира
ОП.14	Основы финансовой грамотности
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
МДК.02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм</b>
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика

<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала
ПП.06	Производственная практика
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии Повар 16675</b>
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07	Учебная практика

В соответствии с ФГОС СПО по направлению подготовки 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Преддипломная практика проводится в 6 семестре и составляет 4 недели. В период прохождения преддипломной практики студентами собирается материал для написания дипломной работы. По окончании преддипломной практики проводится зачет.

## **4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Реализация ОП СПО - ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обеспечивается наличием материально-технической базы, способствующей проведению всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренной учебным планом. Состояние материально-технической базы соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий соответствует ФГОС СПО и сформирован с учетом профиля подготовки специалистов:

**Кабинеты:**

- Кабинет иностранного языка;
- Кабинет истории;
- Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- Кабинет химии и экологических основ природопользования;
- Кабинет и информационных технологий в профессиональной деятельности;
- Кабинет социально-экономических дисциплин;
- Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства;
- Кабинет организации хранения и контроля запасов и сырья;
- Кабинет организации обслуживания;
- Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства;
- Кабинет маркетинга и менеджмента;
- Кабинет междисциплинарных курсов по профессии «Повар, кондитер»;

**Спортивный комплекс.**

**Библиотека с читальным залом с выходом в сеть Интернет.**

**Актальный зал.**

**Лаборатории:**

- Химии;
- Лаборатория информационно-коммуникационных технологий;
- Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков);
- Учебный кондитерский цех.

Отработка первичных профессиональных навыков проводится в лабораториях колледжа.

Наличие условий для формирования компетентности обучающихся в области информационных технологий, обеспеченность учебно-методической литературой - важная составляющая современного образовательного процесса.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

#### **4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

ОПОП СПО - ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, которая включает:

- рабочую программу по дисциплине, профессиональному модулю;
- рабочие программы практик;
- методические рекомендации по выполнению практических работ по дисциплине, междисциплинарному курсу в рамках профессионального модуля;
- методические рекомендации по самостоятельной работе обучающихся по дисциплине, профессиональному модулю;
- комплекты оценочных средств по дисциплине, профессиональному модулю.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

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 (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

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, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

### **4.4. Организация образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в колледже с учетом особенностей психофизического развития,

индивидуальных возможностей и состояния здоровья. По данной ОПОП могут обучаются инвалиды с соматическими заболеваниями.

Для получения образования в колледже для них созданы специальные условия, включающие в себя использование методов обучения, исходя из их доступности для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, выбор мест прохождения практики с учетом требований их доступности, проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся с учетом ограничений здоровья, разработка индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков инвалидов.

В целях доступности получения профессионального образования детьми-инвалидами и инвалидами колледж обеспечивает социальное сопровождение, адаптацию дисциплины «Физическая культура» для обучающихся с различными видами нарушений, наличие медпункта.

В штате колледжа имеется должность социального педагога, осуществляющего мероприятия по адаптации инвалидов и лиц с ОВЗ.

Педагогические работники ПОО проходят курсы повышения квалификации педагогов, направленных на повышение компетентности в области сопровождения и оценки индивидуального прогресса обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ.

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее - ФОС), позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции.

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

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

## **5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы (в форме дипломного проекта) и (или) демонстрационного экзамена - завершающий этап подготовки. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя

теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее обучающимися курсовых работах (проектах).

Демонстрационный экзамен предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения выпускниками практических задач профессиональной деятельности.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессионального стандарта (при наличии) и с учетом оценочных материалов (при наличии), разработанных Союзом Ворлдскиллс Россия.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается преподавателями общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, и, с учетом ежегодной ее корректировки, рассматривается на заседании методической комиссии. Тематика выпускных квалификационных работ должна отражать основные сферы и направления деятельности в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества работы организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнения работ, оказания услуг.

### **5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа проводится по окончании курса обучения и заключается в определении уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - определение уровня соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

Организация и проведение ГИА в образовательном учреждении определяется Программой государственной итоговой аттестации выпускников, разработанной на основании Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о государственной итоговой аттестации выпускников, Программой государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

## **6. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

### **СОДЕРЖАНИЕ**

**РАЗДЕЛ 6.1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ**

**РАЗДЕЛ 6.2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ  
ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

**РАЗДЕЛ 6.3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ  
ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**РАЗДЕЛ 6.4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

## РАЗДЕЛ 6.1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания специальности <b><i>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</i></b>
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304);</p> <p>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;</p> <p>-Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 “Поварское и кондитерское дело” (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565).</p>
Цель программы	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
Сроки реализации программы	<p>Программа воспитания реализуется образовательной организацией СПО в соответствии со сроком обучения и получения специальности:</p> <p>-на базе среднего общего образования – 2 год 10 месяцев</p>

Исполнители программы	Директор, заместитель директора по воспитательной работе, мастера производственного обучения, классные руководители, преподаватели, социальный педагог, члены Студенческого совета, представители родительского комитета, представители организаций - работодателей
-----------------------	---

Данная рабочая программа воспитания разработана с учетом преемственности целей и задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию (утв. Протоколом заседания УМО по общему образованию Минпросвещения России № 2/20 от 02.06.2020 г.).

Согласно Федеральному закону «Об образовании» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (в ред. Федерального закона от 31.07.2020 г. № 304-ФЗ) «воспитание – деятельность, направленная на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде».

С учетом целей и задач, форм и методов реализации рабочей программы воспитания соответствующие изменения вносятся в ОПОП СПО, включая содержание рабочих программ по учебным дисциплинам и др.

Портрет выпускника СПО отражает комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрет Гражданина России 2035 года», конкретизированных применительно к уровню СПО.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1

<p>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.</p>	<p>ЛР 2</p>
<p>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.</p>	<p>ЛР 3</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p>ЛР 4</p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p>ЛР 5</p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p>ЛР 6</p>
<p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.</p>	<p>ЛР 7</p>
<p>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.</p>	<p>ЛР 8</p>
<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака,</p>	<p>ЛР 9</p>

психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
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.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	ЛР 13
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 14
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 15
Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 16
Содействующий поддержанию престижа своей специальности, отрасли и образовательной организации.	ЛР 17

Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного и социокультурного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 18
Управляющий собственным профессиональным развитием, рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности, признающий ценность непрерывного образования,	ЛР 19
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 20
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 21
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>	
Способный к трудовой профессиональной деятельности, к участию в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 22
Осознающий потребность в труде, уважении к труду и людям труда, трудовым достижениям, добросовестное, ответственное и творческое отношение к трудовой деятельности	ЛР 23
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса</b>	
Всесторонне развитый молодой специалист, владеющий навыками и умениями по выбранной специальности	ЛР 24

**Личностные  
результаты в ходе реализации образовательной программы**

<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>		<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии	ЛР 1
ОГСЭ.02	История	ЛР 2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ЛР 3
ОГСЭ.04	Физическая культура	
ОГСЭ.05	Психология общения	ЛР 4
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	ЛР 5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ЛР 6
ЕН.03	Химия	ЛР 9
ОП.00	Общепрофессиональный учебный цикл	
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	ЛР 13
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ЛР 14 ЛР 15
ОП.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания	ЛР 16
ОП.04	Организация обслуживания	ЛР 17
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ЛР 18
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ЛР 19 ЛР 20
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 21
ОП.08	Охрана труда	ЛР 22
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	
ОП.10	Организация производства	

ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	ЛР 23
ОП.12	Организация и технология обслуживания в барах	ЛР 24
ОП.13	Кухни народов мира	
ОП.14	Основы финансовой грамотности	
<i>ПМ.00</i>	<i>Профессиональный цикл</i>	ЛР 13
ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	ЛР 14 ЛР 15 ЛР 16
МДК.01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР 17 ЛР 18
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов	ЛР 19 ЛР 20
УП.01	Учебная практика	
ПП.01.	Производственная практика	ЛР 21
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ЛР 22 ЛР 23 ЛР 24
МДК.02. 01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.02. 02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.02	Учебная практика	
ПП.02	Производственная практика	

ПМ.03.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.03.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
МДК.03.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	
УП.03	Учебная практика	
ПП.03	Производственная практика	
ПМ.04.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.04.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
МДК.04.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	
УП.04	Учебная практика	
ПП.04	Производственная практика	
ПМ.05.	Организация и ведение процессов	

	приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
МДК.05.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
МДК.05.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	
УП.05	Учебная практика	
ПП.05	Производственная практика	
ПМ.06.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	
ПП.06	Производственная практика	
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар)	
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	
УП.07	Учебная практика	
ПП.07	Производственная практика	

## **РАЗДЕЛ 6.2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ**

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных настоящей программой.

Комплекс примерных критериев оценки личностных результатов обучающихся:

- ~ демонстрация интереса к будущей специальности;
- ~ оценка собственного продвижения, личностного развития;
- ~ положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов;
- ~ ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- ~ проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- ~ участие в исследовательской и проектной работе;
- ~ участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по специальности, викторинах, в предметных неделях;
- ~ соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- ~ конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- ~ демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- ~ готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- ~ сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- ~ проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- ~ проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- ~ отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;

~ отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;

~ участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях;

~ добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;

~ проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

~ демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;

~ демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;

~ проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;

~ участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;

~ проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности

## **РАЗДЕЛ 6.3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

### **6.3.1. Нормативно-правовое обеспечение воспитательной работы**

Рабочая программа воспитания разрабатывается в соответствии с нормативно-правовыми документами федеральных органов исполнительной власти в сфере образования, требованиями ФГОС СПО, с учетом сложившегося опыта воспитательной деятельности и имеющимися ресурсами в профессиональной образовательной организации.

### **6.3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы**

Для реализации рабочей программы воспитания профессиональная образовательная организация должна быть укомплектована квалифицированными специалистами. Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора, который несёт ответственность за организацию воспитательной работы в профессиональной образовательной организации, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, социальных педагогов, специалистов психолого-педагогической службы, классных руководителей (кураторов), преподавателей, мастеров производственного обучения. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

### **6.3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы**

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ООП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным

государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

№ кабинета, мастерской	Название	Техническое оснащение	Наличие паспорта КМО
2	Кабинет и информационных технологий в профессиональной деятельности; Лаборатория информационно-коммуникационных технологий;	Компьютер, медиа проектор, интерактивная доска, 11 рабочих мест, информационные стенды, учебные планы и программы по спецдисциплинам, КОС по учебным дисциплинам и модулям, сканеры, принтер цветной, интерактивная доска, гарнитура (5 шт.)	Есть
4	Кабинет специальных дисциплин по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания»	Информационные стенды (3шт) Компьютер, медиа проектор, Ноутбуки Lenovo(13 шт), учебные планы и программы по спецдисциплинам, КОС по учебным дисциплинам и модулям.	Есть
5	Кабинет истории	Компьютер, медиа проектор, учебные планы и программы по общеобразовательным	есть

		дисциплинам, КОС. Интерактивный комплекс с вычислительным блоком.	
11	Кабинет БЖ и охраны труда	Информационные стенды, учебные планы и программы по общеобразовательной дисциплине, КОС. Компьютер, медиа проектор, электронный тир, препараторская, учебный манекен «Максим – 1» , натуральные учебно – наглядные пособия, средства индивидуальной защиты, средства первой помощи.	Есть
12	Кабинет химии и экологических основ природопользования	Компьютер, интерактивная доска, проектор(1шт), препараторская (1шт), лаборантская (1шт), вытяжной шкаф (1шт), информационные стенды (3шт), учебные планы и программы по общеобразовательным дисциплинам, КОС.	Есть

13	Социально –экономических дисциплин	Компьютер, медиа проектор, телевизор, видеомагнитофон, информационные стенды, учебные планы и программы по общеобразовательным дисциплинам, КОС, стенды (2 шт.).	Есть
14	Кабинет иностранного языка	Компьютер, медиа проектор, интерактивная доска, ноутбуки Lenovo (8 шт.), учебные планы и программы по общеобразовательной дисциплине, КОС, стенды (2 шт.)	
	Лаборатория по профессии повар, кондитер и специальности технология продукции общественного питания	Профессиональный стандарт по профессии/ специальности, тематические планы, рабочие программы учебной и производственной практики, КОС, компьютер Информационные стенды (3 шт.) Компьютер, Холодильный шкаф (4 шт.) Шкаф шоковой заморозки.	Есть

		<p>Слайстер. Электромясорубка (2 шт.) Тестомесильная машина Пароконвектомат (3 шт.) Электросковорода. Кухонный гарнитур. Шкаф для одежды (5 шт.). Стеллаж производственный (2 шт.). Производственные столы (12 шт.). Электроплита (2 шт.). Жарочный шкаф. Расстоечный шкаф. Процессор кухонный. Аппарат для теперирования шоколада. Гриль саламандра. Компрессор ТС-20А. Кофемашина. Плита индукционная. Сифон для сливок. Соковыжималка. Тестораскаточная машина. Блинница. Упаковщик вакуумный. Фритюрница. Овоскоп.</p>	
--	--	--	--

		<p>Куттер.  Лампа для работы с карамелью.  Машинка для приготовления ravioli (2 шт.)  Аппарат для приготовления горячего шоколада.  Аппарат для приготовления молочных коктейлей.  СВЧ печь  Рыбочистка  Термопод  Фризер для приготовления мороженого  Блендер стационарный.  Блендер погружной (2 шт.)  Планетарный миксер  Весы настольные.  Посудомоечная машина  Подставка под пароконвектомат (3 шт.)  Раковина 3-х секционная  Ванна производственная  Смеситель (4 шт.)</p>	
	Спортивный зал	Спортивный зал,	Есть

		<p>стадион, комната для занятий атлетической гимнастикой с тренажерами (беговая дорожка, жим ногами лежа, стойка для приседаний со штангой, тяга блока, скамья для прессы, жим от груди с наклонной скамьей), инвентарь для занятий фитнесом (фитбольные мячи, бодибары, гантели, набивные мячи, гимнастические коврики), инвентарь для занятий ФК и проведения тренировок (баскетбольные мячи, волейбольные мячи, стол для настольного тенниса), раздевалка, душевая комната, санузел, компьютер, учебные планы и программы по общеобразовательной дисциплине, КОС.</p>	
--	--	--	--

#### **6.3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы**

Информационное обеспечение воспитательной работы имеет в своей инфраструктуре объекты, обеспеченные средствами связи, компьютерной и

мультимедийной техникой, интернет-ресурсами и специализированным оборудованием.

Информационное обеспечение воспитательной работы направлено на:

- ~ информирование о возможностях для участия обучающихся в социально значимой деятельности;
- ~ информационную и методическую поддержку воспитательной работы;
- ~ планирование воспитательной работы и её ресурсного обеспечения;
- ~ мониторинг воспитательной работы;
- ~ дистанционное взаимодействие всех участников (обучающихся, педагогических работников, органов управления в сфере образования, общественности);
- ~ дистанционное взаимодействие с другими организациями социальной сферы.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

Система воспитательной деятельности образовательной организации должна быть представлена на сайте организации.

## **РАЗДЕЛ 6.4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

по образовательной программе среднего профессионального образования  
по профессии / специальности *43.02.15 Поварское и кондитерское дело*  
на период 2021-2024 г.

**Тейково, 2021**

В ходе планирования воспитательной деятельности рекомендуется учитывать воспитательный потенциал участия обучающихся в мероприятиях, проектах, конкурсах, акциях, проводимых на уровне:

**Российской Федерации**, в том числе:

- «Россия – страна возможностей» <https://rsv.ru/>;
- «Большая перемена» <https://bolshayaperemena.online/>;
- «Лидеры России» <https://лидерыроссии.рф/>;
- «Мы Вместе» (волонтерство) <https://onf.ru/>;
- отраслевые конкурсы профессионального мастерства;
- движение «Ворлдскиллс Россия»;
- движение «Абилимпикс»;

**субъектов Российской Федерации**,

а также **отраслевых профессионально значимых событиях и праздниках.**

Дата	Содержание и формы деятельности	Участники	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
<b><u>СЕНТЯБРЬ</u></b>					
1	День знаний	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1,2
2	День окончания Второй мировой войны	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1,2
2-6	День солидарности в борьбе с	Обучающиеся	ТМК	Заместитель	1,2,3

	терроризмом	1-3 курса		директора по УВР	
11	Всероссийский день трезвости	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК спортивный зал	Заместитель директора по УВР	9
1 декада	Беседы «Этикет поведения в колледже»	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК общеежитие колледжа	Заместитель директора по УВР	8,9
2 Декада	Изучение интересов и потребностей молодежи, обучающейся в колледже	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК общеежитие колледжа	Заместитель директора по УВР	2
21	День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год). День зарождения российской государственности (862 год)	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1
27	Всемирный день туризма	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК спортивный зал	Заместитель директора по УВР	9
в течение месяца	Проведение диагностики уровня тревожности обучающихся 1	Обучающиеся 1 курса	ТМК		2

	курса.				
в течение месяца	«Вливайся!» - привлечение в отряды новых волонтеров.	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	2
в течение месяца	Создание базы данных несовершеннолетних обучающихся, находящихся в социально-опасном положении и склонных к совершению правонарушений.	Обучающиеся 1 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	2
<u>ОКТАБРЬ</u>					
1	День пожилых людей Акция «Доброта спасет мир»	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	6
2	День профтехобразования. Посвящение в студенты.	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1,2,3,4
4	Добровольцы России	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	2
5	День Учителя	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1
2 Декада	Диагностика обучающихся с целью выявления личностного отношения к употреблению ПАВ	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	9

30	День памяти жертв политических репрессий	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	7
<u>НОЯБРЬ</u>					
4	День народного единства	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1
16	День толерантности. Анкетирование обучающихся по духовно - нравственному воспитанию.	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	12
18	Единый классный час, посвященный Международному дню борьбы с курением (18 ноября)	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	9
по плану ДО	Немедицинское тестирование на употребление ПАВ	Обучающиеся до 18 лет	ТМК	Заместитель директора по УВР	9
последнее воскресенье ноября	День матери	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	6
в течение месяца	Уроки мужества	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	3
<u>ДЕКАБРЬ</u>					

01	Участие в единой общероссийской профилактической акции «СТОП ВИЧ/СПИД»	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	9
9	День Героев Отечества	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1
по плану ДО	Областной конкурс, посвященный Дню Героев Отечества	Участники конкурса	Ивановский колледж культуры	Заместитель директора по УВР	1
12	День Конституции Российской Федерации	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1
1 Декада	Уроки мужества	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1,8
2 декада	Декадник противоправных действий.	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	3
20.12.2021- 31.12.2021	Проведение мероприятий Новогодних	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	11
<b><u>ЯНВАРЬ</u></b>					
1	Новый год	Обучающиеся, проживающие в общежитии	ТМК	Заместитель директора по УВР	11

7	Рождество	Обучающиеся, проживающие в общежитии	ТМК	Заместитель директора по УВР	11
с 23.01.2021	Месячник оборонно-массовой и спортивной работы.	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1,8
25	«Гатьянин день» (праздник студентов)	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	2
27	День снятия блокады Ленинграда	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1,8
27.01.2021- 23.02.2021	Уроки мужества	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1,8
<b><u>ФЕВРАЛЬ</u></b>					
2	День воинской славы России (Сталинградская битва, 1943)	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1,8
8	День русской науки	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	10
1 декада	Неделя экологии	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	10
15	День вывода войск из	Обучающиеся	ТМК	Заместитель	1

	Афганистана	1-3 курса		директора по УВР	
23	День защитников Отечества	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1,5,9,15
23.01.2021- 23.02.2021	Месячник оборонно-массовой и спортивной работы.	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1,3,8,
По плану администрации г.о.Тейково	Участие команды колледжа в городских соревнованиях допризывной молодежи	Спортивная команда колледжа		Заместитель директора по УВР	1,9
по плану ДО Ивановской области	Движения «Ворлдскиллс Россия»	Участники конкурса		Заместитель директора по УПР	15
<u>МАРТ</u>					
8	Международный женский день	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	2
2 декада	День открытых дверей в колледже	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1,4
18	День воссоединения Крыма с Россией	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1
28	Акция «Час земли»	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	10
по плану ДО	Движения «Ворлдскиллс Россия»;	Участники конкурса		Заместитель	15

Ивановской области				директора по УПР	
<u>АПРЕЛЬ</u>					
12	День космонавтики	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1
2 декада	Акция «Я город свой люблю»	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	10
22	Мероприятия к Международному дню земли	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	10
2 декада	Декадник противоправных действий.	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	9
в течение месяца	Антинаркотическая акция «Молодежь против наркотиков»	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	9
<u>МАЙ</u>					
1	Праздник весны и труда	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1
1 декада	Поздравительные мероприятия к 9 мая ветеранов войны и тружеников тыла, проживающих в микрорайоне колледжа	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1,10
1 декада	Акция «Ветеран живет рядом»	Обучающиеся	Заместитель	Заместитель	1

		1-3 курса	директора по УВР	директора по УВР	
9	День Победы	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1
в течение месяца	Книжная выставка «Есть храм у книг - библиотека», посвященная общероссийскому Дню библиотек	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	8
в течение месяца	Акция «Я город свой люблю»	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	10
24	День славянской письменности и культуры	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	8
26	День российского предпринимательства	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	7
<u>ИЮНЬ</u>					
1	Международный день защиты детей	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	7
5	День эколога	Обучающиеся 1-3 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	10
6	Пушкинский день России	Обучающиеся 1-4 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	5
12	День России	Обучающиеся	ТМК	Заместитель	1

		1-4 курса		директора по УВР	
в течение месяца	Сдача демонстрационного экзамена			Заместитель директора по УПР	15
По плану администрации г.о.Тейково	Полевые сборы обучающихся на базе дивизии г. Тейково	Обучающиеся 1-4 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1,2
22	День памяти и скорби	Обучающиеся 1-4 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1
27	День молодежи	Обучающиеся 1-4 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1
<u>ИЮЛЬ</u>					
1-3	Торжественное вручение Дипломов	Обучающиеся 1-4 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	3
8	День семьи, любви и верности	Обучающиеся 1-4 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	12
<u>АВГУСТ</u>					
22	День Государственного Флага Российской Федерации	Обучающиеся 1-4 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1
23	День воинской славы России (Курская битва, 1943)	Обучающиеся 1-4 курса	ТМК	Заместитель директора по УВР	1,8
27	День российского кино	Обучающиеся	ТМК	Заместитель	11

		1-4 курса		директора по УВР	
--	--	-----------	--	------------------	--

## **7. ВИД ДОКУМЕНТА ОБ ОБРАЗОВАНИИ И О КВАЛИФИКАЦИИ**

Документом, свидетельствующим об успешном освоении ОПОП, является диплом о среднем профессиональном образовании. Он выдается обучающимся, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию, и подтверждает получение профессионального образования соответствующего уровня и квалификации по специальности (профессии).

Уровень профессионального образования и квалификация, указываемые в дипломе, дают выпускникам право заниматься определенной профессиональной деятельностью, занимать должности, для которых в установленном законодательством Российской Федерации порядке определены обязательные требования к уровню профессионального образования и (или) квалификации, если иное не установлено федеральными законами.

## **8. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА К УЧЕНОМУ ПЛАНУ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

Учебный план образовательной программы среднего профессионального образования (далее учебный план) по ППССЗ 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» - документ, который определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации (пункт 22 статьи 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; п.12 приказа Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 (ред. от 15.12.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»). Учебный план разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565, зарегистрированного Министерством юстиции (рег№44828 от 20.12.2016 г.) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», Примерной основной образовательной программы, включающую программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Нормативные правовые документы, в соответствии с которыми разработан учебный план:

- Основной федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования от 14 июня 2013 г. № 464, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 29200 от 30.07.2013 г.);

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291, зарегистрированное Министерством юстиции (рег. № 28785 от 14.06.2013 г.);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07.06.2012 г.), реализуемый в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования;

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 08 ноября 2021г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Учебный план ОП СПО (ППССЗ) составлен совместно с заинтересованными работодателями, с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта, четко сформулированы требования к результатам их освоения, спланирована эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

Учебный план ОП СПО (ППССЗ) обеспечивает:

- возможность обучающимся участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

- возможность администрации и преподавателей формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;

- возможность воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- возможность использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

### **8.1. Особенности организации учебного процесса и режим занятий**

Нормативный срок освоения ОП СПО (ППССЗ) при очной форме получения образования на базе основного общего образования 2 года 10 месяцев.

Начало учебных занятий - 1 сентября, окончание обучения - 30 июня. Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут, занятия по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям) и сгруппированным по два академических часа.

Объём образовательной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена.

Фактическое количество часов в учебном плане рассчитано без учета выходных и праздничных дней. Корректировка часов за праздничные и выходные дни (согласно Трудовому кодексу) проводится учебной частью в течение учебного года.

Система контроля и оценки процессов и результатов освоения образовательной программы в учебном плане следующая:

- текущий контроль планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. Качество освоения образовательных программ СПО осуществляется колледжем в процессе текущей, промежуточной аттестации обучающегося и итоговой аттестации выпускников. Знания и умения обучающихся определяются следующими оценками: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «неудовлетворительно», «зачтено» («зачет»);

- по выполненным лабораторным и практическим работам в форме

формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним. При оценке практических работ (на практических занятиях и на практике) в оценочной ведомости указываются все элементы действий обучаемого, составляющие результат, что позволяет однозначно оценить освоил /не освоил умение.

По учебному плану ОП СПО (ППССЗ) предусматривается выполнение 2-х курсовых работ:

- МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

- МДК.06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала.

Курсовое проектирование реализуется в пределах времени, отведенного на изучение дисциплины и профессиональных модулей. При работе над курсовым проектом, обучающимся оказываются консультации.

Обязательной частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла предусмотрено изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Психология общения». **Общий объем нагрузки на освоение дисциплины «Физическая культура» не может быть менее 160 академических часов и составляет 164 часа**, на изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» отведено время в объеме 68 академических часов.

При реализации дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» 70 процентов от общего объема времени предусмотрено для освоения основ военной службы юношами, а для подгрупп девушек этот объем времени ориентирован на освоение основ медицинских знаний.

**Дисциплина «Физическая культура» осуществляется в пределах 164 часов.**

Для закрепления знаний и формирования умений спланированы лабораторные и практические работы.

Высокая практикоориентированность дисциплин и МДК, позволяет более детально и качественно сформировать умения у всех категорий обучающихся.

Обязательным компонентом при выполнении обучающимися лабораторных работ и практических занятий планируются практические задания с использованием персональных компьютеров.

Все виды практик организуются в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, **утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г.**

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики входят в состав профессиональных модулей и реализуются студентами самостоятельно с предоставлением и последующей защитой отчетов.

Учебная практика предполагает выполнение видов работ и направлена на:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений;
- приобретение первоначального практического опыта, для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по избранной специальности;
- на освоение рабочей профессии в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Учебная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика (по профилю специальности) предполагает в основном участие в выполнении видов работ и направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

Производственную практику (по профилю специальности) планируется проводить в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Учебную практику и производственную практику (по профилю специальности) планируется проводить по модульно (в рамках профессиональных модулей ОП СПО (ППССЗ) по видам профессиональной деятельности) непрерывно.

Общее время, планируемое для проведения учебной и производственной (по профилю специальности) практик в соответствии с ФГОС СПО по специальности составляет 36 недель.

Объем образовательной нагрузки при прохождении практики составляет 36 часов в неделю. Преддипломная практика 4 недели, предусмотренная по ФГОС СПО проводится после последней сессии, обязательная учебная нагрузка составляет 36 часов в неделю.

Преддипломная практика имеет целью:

- совершенствование практического опыта по осваиваемой специальности;
- проверку профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
- сбора, анализа и использования информации для дипломного проектирования.

Преддипломную практику планируется проводить в организациях по профилю

специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 400 часов (из расчета 25 человек в группе) на весь срок обучения.

Общий объем каникулярного времени при освоении ОПОП СПО (ППССЗ) составляет 34 недели:

- на первом курсе 11 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на втором курсе 10 недель, в том числе 2 недели в зимний период;
- на третьем курсе 2 недели в зимний период.

Реализацию ОП СПО (ППССЗ) планируется обеспечить педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

Каждого обучающегося планируется обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов
- не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий);
- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям;
- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;
- рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин при использовании электронных изданий;
- необходимым комплектом лицензионных программных продуктов.

## **8.2. Формирование вариативной части**

В соответствии с ФГОС СПО при разработке учебного плана образовательного процесса часть от общего объема времени образовательной программы направленно на учет требований участников образовательных отношений (вариативную часть).

Вариативная часть ориентирована на расширения основных видов деятельности, освоение которых приводит к получению квалификации, углубления

подготовки обучающегося в рамках получаемой квалификации, а также получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Вариативная часть образовательной программы направлена на увеличение времени, необходимого на реализацию учебных дисциплин и профессиональных модулей (междисциплинарных курсов и практик) обязательной части, на введение новых учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей, направленных на достижение дополнительных результатов освоения образовательной программы, определенных на основе анализа требований отрасли, региональных работодателей, региональных органов управления образованием, международных стандартов Ворлдскиллс. Объем часов вариативной части 1296 часов распределён по учебным циклам дисциплин, междисциплинарных курсов и практики.

### **8.3. Формы проведения консультаций**

Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

Объем нагрузки на консультации предусматривается на группу обучающихся и составляет **400** часов.

Часы консультаций предусмотрены на учебные дисциплины, профессиональные модули, по которым в учебном плане запланирован курсовой проект (работа) за счет времени, предусмотренного на дисциплину (междисциплинарный курс, профессиональный модуль), за счет часов вариативной части.

Формы консультаций планируются к проведению с обучающимися: устные, письменные, групповые, индивидуальные и др.

### **8.4. Формы проведения промежуточной аттестации**

Формами промежуточной аттестации, представляющей завершающий этап контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу, являются экзамен, зачет (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный) и комплексный экзамен по нескольким междисциплинарным курсам.

В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрено не менее одного экзамена, при этом количество экзаменов в процедурах промежуточной аттестации не должно превышать 8 экзаменов в учебном году.

При планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяются день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Аттестация по дисциплине, проводимая в виде экзамена, выделяется за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию.

Аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, междисциплинарного курса, практики в размере 1-2 академических часа. Количество зачетов, предусматриваемое в процедурах промежуточной аттестации, не превышает 10 зачетов в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Допускается, что за каждый реализуемый семестр процедура промежуточной аттестации может не предусматриваться для всех дисциплин и междисциплинарных курсов, практик, профессиональных модулей, установленных в учебном плане образовательной программы.

В учебном плане по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а также в случае, реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы), предусмотрены консультации для обучающихся.

Время, отводимое на консультации, предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию.

### **8.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации**

По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело формой ГИА является выпускная квалификационная работа (дипломная работа). Обязательным элементом ГИА является демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются в программе ГИА.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. ГИА должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Для ГИА по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разрабатывается программа ГИА и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)».

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

Утверждаю  
Директор ОГБПОУ ТМК  
\_\_\_\_\_/Ф.С. Тюленева/  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**  
**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**  
Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения

**Тейковский многопрофильный колледж**

*наименование образовательного учреждения*

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

*код и наименование специальности*

по программе **базовой** подготовки

*базовой/углубленной*

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения – 2 года и 10 мес.

на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального образования социально  
экономический

Обучение с 01.09.2021 г. по 30.06.2023 г.

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

<b>Курс ы</b>	<b>Обучение по дисциплинам и междисципли нарным курсам</b>	<b>Учебна я практи ка</b>	<b>Производствен- ная практика</b>	<b>Преддиплом- ная практика</b>	<b>Промежуточ ная аттестация</b>	<b>Государствен- ная итоговая аттестация</b>	<b>Канику- лы</b>	<b>Все- го</b>
<b>1 курс</b>	<b>29</b>	<b>5</b>	<b>6</b>		<b>1</b>		<b>11</b>	<b>52</b>
<b>2 курс</b>	<b>26</b>	<b>7</b>	<b>7</b>		<b>2</b>		<b>11</b>	<b>52</b>
<b>3 курс</b>	<b>15</b>	<b>6</b>	<b>8</b>		<b>2</b>		<b>10</b>	<b>52</b>
<b>Всего</b>	<b>70</b>	<b>18</b>	<b>21</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>

## 2. Учебный план

индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам												распределение вариативной части
			максимальная	самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				1 курс			2 курс			3 курс						
					всего занятий	лекций	Лабораторных и практических занятий, вкл. семинары	курсовых работ (проектов)	1 сем 17 нед	2 сем 23 нед	2 сем 1 нед	3 сем 17 нед	4 сем 24 нед	4 сем 1 нед	5 сем 17 нед	6 сем 13 нед	6 сем 1 нед	6 сем 4 нед	6 сем 6 нед		
																				в т.ч	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20		
	<b>Обязательная часть циклов ППСЗ</b>																			<b>0</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>432</b>	<b>0</b>	<b>432</b>	<b>103</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>88</b>	<b>68</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>84</b>	<b>32</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	3-Э	36		<b>36</b>							36									
ОГСЭ.02	История	1-ДЗ	36		<b>36</b>				36												
ОГСЭ.03	Иностранный язык к профессиональной деятельности	6-ДЗ	164		<b>164</b>				26	34		24	38		26	16					
ОГСЭ.04	Физическая культура	1,2,3,4, 5-3 6-ДЗ	164		<b>164</b>	2	162		26	34		24	38		26	16					
ОГСЭ.05	Психология общения	5-ДЗ	32		<b>32</b>										32						

<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественно научный цикл</b>		<b>180</b>	<b>0</b>	<b>180</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	<b>34</b>	<b>0</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Химия	4-Э	144		<b>144</b>				26	34		24	60							
ЕН.02	Экологичес-кие основы природопользования	3-3	36		<b>36</b>							36								
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>																			
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>922</b>	<b>0</b>	<b>922</b>	<b>312</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>233</b>	<b>345</b>	<b>0</b>	<b>114</b>	<b>128</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОП 01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	2-Э	64		<b>64</b>				26	38										
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	2-ДЗ	96		<b>96</b>	68	28		52	44										
ОП.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания	2-ДЗ	64		<b>64</b>				26	38										
ОП. 04	Организация обслуживания	4-ДЗ	64		<b>64</b>							26	38							
ОП.05	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	4-ДЗ	96		<b>96</b>					34		24	38							
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	5-3	32		<b>32</b>	22	10								32					
ОП.07	Информационные технологии в профессиональной деятельности	4-ДЗ	96		<b>96</b>	72	36			34		24	38							

ОП. 08	Охрана труда	2-3	32		32	30	12			32										
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	2-ДЗ	68		68	48	20		26	42										
ОП. 10	Организация производства	2-ДЗ	80		80	44	20		67	13										80
ОП. 11	Бухгалтерский учет в общественном питании	2-ДЗ	52		52	28	8			52										52
ОП. 12	Организация и технология обслуживания в барах	6-ДЗ	70		70											70				70
ОП. 13	Кухни народов мира	4-ДЗ	72		72					18	40	14								72
ОП. 14	Основы финансовой грамотности	1-3	36		36				36											36
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2390</b>	<b>0</b>	<b>2390</b>	<b>551</b>	<b>216</b>	16	<b>265</b>	<b>381</b>	<b>0</b>	<b>318</b>	<b>600</b>	<b>0</b>	<b>460</b>	<b>366</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>986</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</b>	<b>Э квал.</b>	<b>244</b>	<b>0</b>	<b>244</b>	<b>179</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>139</b>	<b>105</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>32</b>
<b>МДК.01.01</b>	<b>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>1-Э</b>	<b>48</b>		<b>48</b>	179	76		48											16
<b>МДК.01.02</b>	<b>Процессы приготовления, подготовка к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>	<b>2-ДЗ</b>	<b>52</b>		<b>52</b>				19	33										16
<b>УП.01</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>1-ДЗ</b>	<b>72</b>		<b>72</b>				72											

ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	2-ДЗ	72		72					72											
ПМ.02	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Э квал.	336	0	336	228	96	16	126	210	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
МДК 02.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	1-ДЗ	34		34	228	96		34												
МДК 02.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	2-Э	86		86			16	20	66											
УП.02	Учебная практика	2-ДЗ	72		72				72												
ПП02	Производственная практика(практика по профилю специальности)	1-ДЗ	144		144					144											

<b>ПМ.03</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>Э квал.</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>144</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>252</b>	<b>0</b>	<b>40</b>							
<b>МДК 03.01</b>	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	<b>3-Э компл.</b>	56		<b>56</b>	144	44					56								24	
<b>МДК 03.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		52		<b>52</b>								52								16
<b>УП 03</b>	Учебная практика		36		<b>36</b>							36									
<b>ПП 03</b>	Производственная практика(практика по профилю специальности)		108		<b>108</b>							108									

<b>ПМ.04</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>Э квал.</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>200</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>									
<b>МДК 04.01</b>	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	<b>5-Э квали Ф</b>	46		<b>46</b>											46					14
<b>МДК 04.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		46		<b>46</b>												46				
<b>УП 04</b>	Учебная практика	<b>5-ДЗ</b>	36		<b>36</b>											36					
<b>ПП 04</b>	Производственная практика(практика по профилю специальности)	<b>5-ДЗ</b>	72		<b>72</b>											72					

<b>ПМ.05</b>	<b>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>	<b>Э квал.</b>	<b>276</b>	<b>0</b>	<b>276</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>276</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	
<b>МДК 05.01</b>	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	<b>4-Э компл</b>	44		<b>44</b>									44								12
<b>МДК 05.02</b>	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		52		<b>52</b>										52							
<b>УП 05</b>	Учебная практика	<b>4-ДЗ</b>	72		<b>72</b>									72								
<b>ПП 05</b>	Производственная практика	<b>4-ДЗ</b>	108		<b>108</b>									108								
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</b>	<b>Э квал.</b>	<b>204</b>	<b>0</b>	<b>204</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>156</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

МДК 06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	6-Э	96		96			16							48	48					
ПП 06	Производственная практика	6-ДЗ	108		108											108					
ПМ.07	<b>Выполнение работ по профессии рабочего: (Повар)</b>	Э квал.	878	0	878	0	0	0	0	66	0	66	324	0	212	210	0	0	0	878	
МДК 07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	6-Э компл	60		60					30		30								60	
МДК 07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск		314		314								180		68	66					314
УП.04	Учебная практика		360		360					36		36	108		108	72					360
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		144		144								36		36	72					144

	<b>ВСЕГО по УП, ПП</b>																				
ПА	Промежуточная аттестация		180		180						36	36		36	36		36				
ПДП	Преддипломная практика		144		144													144			
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация		216		216														216		
<b>Всего часов</b>			4464	0	4464	966	510	16	612	828	36	612	864	36	612	468	36	144	216	1296	
	<b>Консультации на учебную группу 100 часов в год (из расчета 4 часа на одного обучающего) Государственная (итоговая) аттестация: в форме защиты выпускной квалификационной работы</b>					Изученных дисциплин ЕН ОГСЭ			114	102	0	144	136	0	84	32	0	0	0		
						ОП дисциплин и МДК			354	474	0	252	404	0	240	184	0	0	0		
							учебной практики			144	36	0	72	180	0	144	72	0	0	0	
							производственной практики			0	216	0	108	144	0	108	180	0	0	0	
							экзаменов (в т. ч. экзаменов (квалификационных )			1	2		2	2	3	1	2			2	
							дифф. зачетов			2	6		0	4		1	3			3	
							зачетов			2	2		2	1		2				0	

