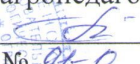


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

Рассмотрено

на заседании
педагогического совета
протокол № 2 от
«31» августа 2021г.

Утверждено

приказом директора
ГАПОУ ТО «Голышмановский
агропедагогический колледж»
 Г.В. Прейс
№ 94-0 от
«31» августа 2021г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Формы обучения - очная

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Нормативный срок обучения:

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Настоящая основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ООП СПО, программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 г, регистрационный № 44828) на основе Примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00. Сервис и туризм, регистрационный номер 43.01.09.-17033 (дата регистрации в реестре 31.03.2017 г.).

Организация-разработчик:

ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедагогический колледж»

Разработчики:

Федосенко И.П.-мастер производственного обучения «Гольшмановский агропедколледж»
Мазурова В.А.- мастер производственного обучения «Гольшмановский агропедколледж»
Пастухова Н.В.-мастер производственного обучения «Гольшмановский агропедколледж»
Зверева И.В. -мастер производственного обучения «Гольшмановский агропедколледж»
Павленко Т.А.- преподаватель ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж»
Смольникова Л.Е.- преподаватель ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж»
Скаряднова М.В.- преподаватель ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж»
Шмелева Л.В.- преподаватель ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж»
Пономарева Л.Г.- преподаватель ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж»
Диль Ю.Б.- преподаватель ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж»
Князева О.Г.- преподаватель ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж»
Попова Е.В.- преподаватель ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж»
Боянова П.- преподаватель ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж»

Экспертные организации:

Академическая экспертиза:

Наименование экспертной организации: *ГАПОУ ТО «Агротехнологический колледж»*

Экспертное заключение № 16 от 30.08.21г



Профессиональная экспертиза:

Наименование экспертной организации *ООО «Гольшмановский агропедколледж» Райпотребсоюза*

Экспертное заключение № 16 от 31.08.21г



СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения	7
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы	8
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника	8
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы	9
4.1. Общие компетенции	9
4.2. Профессиональные компетенции	9
4.3 Личностные результаты	10
Раздел 5. Структура образовательной программы	12
5.1. Учебный план	12
5.2. Календарный учебный график	16
5.3. Программа воспитания	16
5.4. Календарный план воспитательной работы	16
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы	17
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	17
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	20
6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы	24
Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе	25
Раздел 8. Разработчики основной образовательной программы	26
Приложения	
Приложение 1. Учебный план	
Приложение 2. Календарный учебный график	
Приложение 3. Программа воспитания	
Приложение 4. Календарный план воспитательной работы	
Приложение 5. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.01. Основы философии	
Приложение 6. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.02. История	
Приложение 7. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.03. Иностранный язык в профессиональной деятельности	
Приложение 8. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.04. Физическая культура (ОФП/Спортивные игры/Легкая атлетика/Фитнес)	
Приложение 9. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.05. Психология общения	
Приложение 10. 1. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.06. Финансовая грамотность. (Основы управления личными финансами)	
Приложение 10.2. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.06. Финансовая грамотность. (Основы страхования)	
Приложение 10.3. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.06. Финансовая грамотность. (Основы налогообложения)	
Приложение 10.4. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.06. Финансовая грамотность. (Банковские системы и фондовые рынки)	
Приложение 11.1. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.07. Технология мышления и коммуникативные практики (Технологии межличностного взаимодействия и общения)	
Приложение 11.2. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.07. Технология мышления и коммуникативные практики (Технологии личной и профессиональной успешности)	
Приложение 11.3. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.07. Технология	

мышления и коммуникативные практики (Этика делового общения и культура речи)

Приложение 11.4. Программа учебной дисциплины ОГСЭ.07 Технология мышления и коммуникативные практики. (Технологии развития креативного мышления)

Приложение 12. Программа учебной дисциплины ЕН.01. Химия

Приложение 13.1. Программа учебной дисциплины ЕН.02. Практикум по формированию цифровых компетенций (Основы технологий искусственного интеллекта)

Приложение 13.2. Программа учебной дисциплины ЕН.02. Практикум по формированию цифровых компетенций (Сайтостроение/)

Приложение 13.3. Программа учебной дисциплины ЕН.02. Практикум по формированию цифровых компетенций (Управление информацией и данными)

Приложение 13.4. Программа учебной дисциплины ЕН.02. Практикум по формированию цифровых компетенций (Основы алгоритмического мышления и программирования)

Приложение 14. Программа учебной дисциплины ЕН.03. Экологические основы природопользования

Приложение 15. Программа учебной дисциплины ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Приложение 16. Программа учебной дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

Приложение 17. Программа учебной дисциплины ОП.03. Техническое оснащение организации питания

Приложение 18. Программа учебной дисциплины ОП.04. Организация обслуживания

Приложение 19. Программа учебной дисциплины ОП.05. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Приложение 20. Программа учебной дисциплины ОП.06. Информационные технологии в профессиональной деятельности

Приложение 21. Программа учебной дисциплины ОП.07. Правовые основы профессиональной деятельности

Приложение 22. Программа учебной дисциплины ОП.08. Охрана труда

Приложение 23. Программа учебной дисциплины ОП.09. Безопасность жизнедеятельности

Приложение 24.1. Программа учебной дисциплины ОП.10. АРТ-визаж (Рисование и лепка).

Приложение 24.2. Программа учебной дисциплины ОП.10. АРТ-визаж (Карвинг).

Приложение 24.3. Программа учебной дисциплины ОП.10. АРТ-визаж (Современное оформление и дизайн блюд).

Приложение 24.4. Программа учебной дисциплины ОП.10. АРТ-визаж (Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)

Приложение 25.1. Программа учебной дисциплины ОП.11. Основы предпринимательской деятельности (Расширяя горизонты ProfilUM) (Основы предпринимательской деятельности)

Приложение 25.2. Программа учебной дисциплины ОП.11. Основы предпринимательской деятельности (Расширяя горизонты ProfilUM) (Социальные проекты).

Приложение 25.3. Программа учебной дисциплины ОП.11. Основы предпринимательской деятельности (Расширяя горизонты ProfilUM)

(Инвестиционные проекты)

Приложение 25.4. Программа учебной дисциплины ОП.11. Основы предпринимательской деятельности (Расширяя горизонты ProfilUM) (Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств)

Приложение 26.1. Программа учебной дисциплины ОП.12. Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня).

Приложение 26.2. Программа учебной дисциплины ОП.12. Современные технологии в индустрии питания (Современные тренды в организации питания).

Приложение 26.3. Программа учебной дисциплины ОП.12. Современные технологии в индустрии питания (Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания).

Приложение 26.4. Программа учебной дисциплины ОП.12. Современные технологии в индустрии питания (Современные тенденции развития кондитерского производства)

Приложение 27.1. Программа учебной дисциплины ОП.13. Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры)

Приложение 27.2. Программа учебной дисциплины ОП.13. Основы цифровой экономики (Основы цифровой безопасности).

Приложение 27.3. Программа учебной дисциплины ОП.13. Основы цифровой экономики (Основы цифровых коммуникаций).

Приложение 27.4. Программа учебной дисциплины ОП.13. Основы цифровой экономики (Основы цифрового управления).

Приложение 28. Программа ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Приложение 29. Программа учебной практики УП.01. Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Приложение 30. Программа производственной практики ПП.01. Организация и ведение процессов приготовления, подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Приложение 31. Программа 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

Приложение 32. Программа учебной практики УП.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

Приложение 33. Программа производственной практики ПП.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

Приложение 34. Программа 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

Приложение 35. Программа учебной практики УП.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
Приложение 36. Программа производственной практики ПП.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
Приложение 37. Программа 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
Приложение 38. Программа учебной практики УП.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
Приложение 39. Программа производственной практики ПП.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
Приложение 40. Программа 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
Приложение 41. Программа учебной практики УП.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
Приложение 42. Программа производственной практики ПП.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
Приложение 43. Программа ПМ.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Приложение 44. Программа учебной практики УП.06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
Приложение 45. Программа ПМ.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар
Приложение 46. Программа учебной практики УП.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар
Приложение 47. Программа производственной практики ПП.07. Выполнение работ по профессии 16675 Повар
Приложение 48. Программа ПМ.08. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
Приложение 49. Программа учебной практики УП.08. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
Приложение 50. Программа производственной практики ПП.08. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
Приложение 51. Программа преддипломной практики

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ООП СПО) разработана на основе ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования (СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1565 (Зарегистрировано 20.12.2016 №44828);

- Приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023);
- Приказ Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940);
- Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. № 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь» (Зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270);
- требования, предъявляемые к участникам чемпионатов WorldSkills Russia (WS)/WorldSkills International (WSI) по компетенции «Поварское дело»;
- региональные требования.

Нормативные основания для разработки ООП.

Образовательная программа Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж», регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы составляют:

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

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

2. Постановление Правительства Российской Федерации от 10 февраля 2014 г. № 92 «Об утверждении правил участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных кадрах, а также в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования и высшего образования»;

3. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утверждён Приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 №1565 (Зарегистрировано 20.12.2016 №44828)

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 г. № 594 (ред. от 09.04.2015 г.) «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 года № 36 (ред. от 11.12.2015) «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 (ред. от 15.12.2014); «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 30.07.2013 г. № 29200);

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России 14.06.2013 г. № 28785);

8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюст России от 01.11.2013 г. № 30306) (с изменениями и дополнениями от 31.01.2014 г.);

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

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

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

12. Устав ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедагогический колледж»

13. Локальные нормативные акты колледжа.

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

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

Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

ЛР – личностное развитие

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 4824 академических часа.

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

РАЗДЕЛ 3.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению **основных видов деятельности**, согласно получаемой квалификации специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело:

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

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

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

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

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

Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Выполнение работ по профессии Повар 16675

Выполнение работ по профессии Пекарь 16472

Возможные места работы: кухни гостиниц, ресторана и других типов организаций питания; специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства и изготовления полуфабрикатов или изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; мучные и кондитерские цеха при организациях питания.

РАЗДЕЛ 4.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Педагог по адаптивной физической культуре и спорту должен обладать общими и профессиональными компетенциями, личными результатами соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

4.1. Общие компетенции

Код	Наименование
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

4.2. Профессиональные компетенции

Виды профессиональной деятельности и соответствующие им профессиональные компетенции:

Код	Наименование
ВПД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВПД 2	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребителей 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 потребителей 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 потребителей 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 потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД 3	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
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канapé, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребителей 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 потребителей 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 потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВПД 4	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
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 потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребителей 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 потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВПД 5	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
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, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК.5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВПД 6	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК.6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребителей 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 и других категорий работников кухни на рабочем месте
ВПД 7	Выполнение работ по профессии Повар
ПК 7.1.	Приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3.	Приготовление супов и соусов разнообразного ассортимента
ПК 7.4.	Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

ПК 7.5.	Приготовление блюд из мяса, домашней птицы и дичи и кролика
ПК 7.6.	Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.7.	Приготовление сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.8.	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ВПД 8	Выполнение работ по профессии Пекарь
ПК 8.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 8.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 8.3.	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 8.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 8.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации полуфабрикатов для пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 8.6.	Осуществлять разработку рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

4.3. Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа	ЛР 5

России.	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
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	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	ЛР13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки с учетом запросов Тюменской области	ЛР 14
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	ЛР 15
Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем	ЛР 16
Владеющий навыками принятия решений социально бытовых вопросов	ЛР 17
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Имеющий базовую подготовленность к самостоятельной работе по своей профессии на уровне специалиста с профессиональным образованием	ЛР 18
Умеющий применять полученные знания на практике	ЛР 19
Способный эффективно представлять себя и результаты своего труда	ЛР 20
Нацеленный на карьерный рост и профессиональное развитие	ЛР 21
Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 22

<p>Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.</p>	<p>ЛР 23</p>
---	---------------------

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

Индекс	Наименование	Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	Рекомендуемый курс изучения
			Занятия по дисциплинам и МДК			Практики		
			Всего по УД/МДК	В том числе				
				Лабораторные и практические занятия	Курсовой проект (работа)			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Обязательная часть образовательной программы		2718	2718	1491	40		1327	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	552	552	424			268	
ОГСЭ.01	Основы философии	36	36				18	1
ОГСЭ.02	История	36	36				18	1
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	164	164	162			85	1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура	190	190	188			102	2-3
ОГСЭ.05	Психология общения	54	54	24			27	3
ОГСЭ.06	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)	36	36	20				3
ОГСЭ.07	Технология мышления и коммуникативные практики (Технологии межличностного взаимодействия и	36	36	30			18	2

	общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи /Технологии развития креативного мышления)							
ЕН.00	Математически и общий естественно научный цикл	234	234	94			117	
ЕН.01.	Химия	144	144	46			72	1,2
ЕН.02.	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы технологий искусственного интеллекта/ Сайтострение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)	36	36	16			18	3
ЕН.03.	Экологически основы природопользования	54	54	18			27	3
ОП.00	Общепрофессиональный	889	889	437			418	

	ЦИКЛ							
ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	82	82	40			41	1
ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	101	101	37			50	2
ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	68	68	27			34	1
ОП.04	Организация обслуживания	78	78	36			39	3
ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг	96	96	42			48	3
ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	96	96	72			48	3
ОП.07	Правовые основы профессиональной деятельности	36	36	9			18	2
ОП.08	Охрана труда	32	32	10			16	2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	68	46			34	2
ОП.10.	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд. Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)	72	72	44			30	3
ОП.11.	Основы предпринимательской деятельности (Расширяя горизонты ProfilUM/ Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств	52	52	8				2
ОП.12.	Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные тренды в организации питания. Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания. Современные тенденции развития кондитерского производства)	72	72	44			36	2
ОП.13.	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)	36	36	18			18	1
П.00	Профессиональный цикл	1043	1043	536			524	
ПМ.00	Профессиональные модули	1043	1043	536			524	

ПМ.01.	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	278	98	54			49	1
МДК.01.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	36	36	18			18	1
МДК.01.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	62	62	36			31	1
УП.01.	Учебная практика	72				72		1
ПП.01.	Производственная практика	108				108		1
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	362	146	68	24		73	1
МДК.02.01.	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	34	34	14			17	1
МДК.02.02.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	112	34	34	24		17	1
УП.02.	Учебная практика	72				72		1
ПП.02.	Производственная практика	144				144		1
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	254	74	36			37	
МДК.03.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий закусок сложного ассортимента	32	32	12			16	
МДК.03.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42	42	24			21	1

УП.03.	Учебная практика	72				72		1
ПП.03.	Производственная практика	108				108		2
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	249	105	40			52	
МДК.04.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	32	14			16	2
МДК.04.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	73	73	26			36	2
УП.04.	Учебная практика	72				72		2
ПП.04.	Производственная практика	72				72		2
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	462	246	134			123	
МДК.05.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	36	36	12			18	2
МДК.05.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	58	58	30			29	2
МДК.05.03.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации гато, антреме, миниатюр, маленьких тортов и птифур	92	92	62			46	2

		60	60	30			30	2
МДК.05.04	Приготовление, оформление и подготовка к реализации конфект,ганашей, шоколадных фигур, карамели							
УП.05.	Учебная практика	108				108		2
ПП.05.	Производственная практика	108				108		3
ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	132	96	42				
МДК.06.01	Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала	96	96	42			48	3
ПП.06.	Производственная практика	36						3
ПМ.07.	Выполнение работ по рабочей профессии Повар	238	130	84			65	
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар	130	130	84			65	1
УП.07.01	Учебная практика	72				72		1
ПП.07.01	Производственная практика	36				36		1
ПМ.08.	Выполнение работ по рабочей профессии Пекарь	256	148	78				
МДК.08.01.	Выполнение работ по профессии Пекарь	148	148	78			77	3
УП.08.	Учебная практика	36				36		3
ПП.08.	Производственная практика	72				72		3
	Промежуточная аттестация	198						
ПДП	Преддипломная практика	144						
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация, включающая демонстрационный экзамен	216						
ИТОГО		4464	3276	1527	1188	40	1327	

5.3. Программа воспитания

Программа профессионального воспитания (далее – Программа) обучающихся Колледжа является нормативно-правовым документом, представляющим стратегию и тактику развития воспитательной работы в процессе реализации основных образовательных программ СПО на 2021-2024гг.

Программа составлена на основе нормативной документации Правительства Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента образования и науки Тюменской области и иными нормативно-правовыми актами.

Программа представляет собой потенциально модель системы профессионального воспитания обучающихся Колледжа. Используемый подход предполагает наличие целостной системы, опирающейся на научные и практические достижения в области воспитания студенческой молодежи, а также положения действующих законодательных и нормативных актов в области профессионального образования и воспитания, что является объективной предпосылкой создания конкурентно способной модели системы воспитания. Перспективным направлением является разработка методик и процедур оценки эффективности мероприятий и технологий профессионального воспитания, включенных в Программу, корректировка действующих и создание инновационных направлений с учетом тенденций развития профессионального образования в России.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании Педагогического совета (Протокол от «31» августа 2021 г. № 2).

Корректировка Программы осуществляется ежегодно на основании решения Педагогического совета колледжа и по результатам ежегодного отчета об итогах реализации каждого этапа Программы.

Программа воспитания представлена в ООП (Приложение 3).

5.4. Календарный план воспитательной работы

В календарном плане воспитательной работы указана последовательность реализации воспитательных целей и задач ООП, включая участие обучающихся в мероприятиях Колледжа.

Календарный план воспитательной работы представлен в ООП (Приложение 4).

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- иностранного языка;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
- товароведения продовольственных товаров;
- технического оснащения и организации рабочего места.

Лаборатории:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.

Мастерские:

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков. учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Образовательная организация располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий:

Лаборатория учебной кухни ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции, компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы. Основное оборудование:

Весы настольные электронные.

Конвекционная печь.

Микроволновая печь.

Расстоечный шкаф.

Плита электрическая.

Фритюрница.

Электрогриль.

Шкаф холодильный.

Шкаф морозильный.

Тестораскаточная машина.

Планетарный миксер.

Блендер.

Мясорубка.

Процессор кухонный.

Слайсер.

Миксер для коктейлей.
Кофемолка.
Газовая горелка для карамелизации.
Стол производственный с моечной ванной.
Стеллаж передвижной.
Моечная ванна двухсекционная.
Пароконвектомат,
Автомат шоковой заморозки.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»
Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции, компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы. Основное оборудование:

Весы настольные электронные.
Конвекционная печь. Микроволновая печь.
Расстоечный шкаф.
Плита электрическая.
Шкаф холодильный.
Шкаф морозильный.
Тестораскаточная машина.
Планетарный миксер.
Миксер.
Мясорубка.
Газовая горелка для карамелизации.
Термометр инфракрасный.
Термометр со щупом.
Овоскоп.
Производственный стол с моечной ванной
Моечная ванна.
Стеллаж передвижной.

Оборудование и инструменты имеются в частичном объеме в соответствии с инфраструктурными листами конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34Cooking», "Кондитерское дело/32 Confectioner/Pastry Cook

Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы включает обязательное прохождение учебной и производственной практики. Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации оборудованной инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, а также оснащено оборудованием и инструментами, используемыми при подготовке обучающихся к проведению чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело»

(или их аналогов). Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области,.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест
производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности
и

дает возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем
видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных
технологий, материалов и оборудования.

Общие требования к организации образовательного процесса.

Реализация ППССЗ осуществляется ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж» на
государственном языке Российской Федерации.

Колледж самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ в соответствии с ФГОС
СПО и с учетом соответствующей примерной ППССЗ.

Перед началом разработки ППССЗ колледж определил ее специфику с учетом
направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей,
конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний,
приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют
присваиваемой квалификации, определяют содержание образовательной программы,
разрабатываемой колледжем совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ колледж:

– использовал объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов
ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули
обязательной части, и (или) вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями
работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

– ежегодно обновляет ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития
региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках,
установленных ФГОС СПО;

– в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко
сформулировал требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому
практическому опыту, знаниям и умениям;

– обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с
совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного
обучения;

– обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании
индивидуальной образовательной программы;

– формирует социокультурную среду, создавать условия, необходимые для
всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся,
способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая
развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих
коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

– в целях реализации компетентностного подхода предусматривает использование 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.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в
соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в
Российской Федерации».

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических
часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.
Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36

академических часов в неделю. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются колледжем из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются колледжем.

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.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППССЗ обеспечивается 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 учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в год.

Сведения о профессиональной компетентности педагогических кадров, обеспечивающих реализацию ООП по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело в ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»

№ п/п	Шифр	Наименование УД, МДК, ПМ	ФИО педагога, образование	Квалификация
1	ОГСЭ.01	Основы философии	Смольникова Лариса Евгеньевна. Высшее, ИГПИ, 2002, учитель культурологии, по специальности культурология	преподаватель высшей квалификационной категории
2	ОГСЭ.02	История	Смольникова Лариса Евгеньевна. Высшее, ИГПИ, 2002, учитель культурологии, по специальности культурология	преподаватель высшей квалификационной категории
3	ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности	Павленко Татьяна Алиевна, Высшее, ТГУ, 1984, филолог, преподаватель английского языка	преподаватель. высшей квалификационной категории
4	ОГСЭ.04	Физическая культура	Диль Юлия Борисовна, Ишимский государственный Пединститут Теремов А.А. Ануфриев Д.С..	преподаватель физической культуры
5	ОГСЭ.05	Психология общения	Архипова Ольга Сергеевна. Высшее, ТюмГУ, 2020, Бакалавр педагогического образования	преподаватель
6	ОГСЭ.06	Финансовая грамотность (Основы управления личными финансами /Основы страхования /Основы налогообложения / Банковские системы и фондовые рынки)	Скаряднова Марина Валерьевна. Высшее, ФГОУ ВПО «Тюменская государственная сельскохозяйственная академия», экономист-менеджер, 2005.	преподаватель высшей квалификационной категории
7	ОГСЭ 07	Технология мышления и коммуникативные практики (Технологии межличностного взаимодействия и общения/ Технологии личной и профессиональной успешности / Этика делового общения и культура речи /Технологии развития креативного мышления)	Архипова Ольга Сергеевна. Высшее, ТюмГУ, 2020, Бакалавр педагогического образования Попова Л.Ю. Чудаева Н.В. .	преподаватель первой квалификационной категории
8	ЕН.01	Химия	Шмелева Людмила Вениаминовна, Тюменский государственный университет	преподаватель высшей квалификационной категории
9	ЕН.02.	Практикум по формированию цифровых компетенций(Основы	Князева Ольга Геннадьевна, ИГПИ, 2009,; ТюмГУ, 2015, Попова Евгения	преподаватель высшей квалификационной категории

		технологий искусственного интеллекта/ Сайтостроение/ Управление информацией и данными/ Основы алгоритмического мышления и программирования)	Викторовна Северо-Казахстанский университет, 2011, физика, информатика; ФГБОУ ВПО «Омский государственный педагогический университет», г. Омск, 2015 год	магистр педагогического образования преподаватель высшей квалификационной категории магистр педагогического образования
7	ЕН.03	Экологические основы природопользования	Шмелева Людмила Вениаминовна, Тюменский государственный университет	преподаватель высшей квалификационной категории
8	ОП.01	Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена	Фуфаева Наталья Юрьевна. Высшее, бакалавр педагогического образования, 2015	мастер производственного обучения первой квалификационной категории
9	ОП.02	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Фуфаева Наталья Юрьевна. Высшее, бакалавр педагогического образования, 2015	мастер производственного обучения первой квалификационной категории
10	ОП.03	Техническое оснащение организаций питания	Пастухова Наталия Васильевна. ФГБОУ ВО «Челябинский государственный университет», 2020г. Бакалавр Психолого-педагогическое образование	Мастер производственного обучения
11	ОП.04	Организация обслуживания	Зверева Ирина Владимировна, ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж», обучается в ЧЕЛГУ	Мастер производственного обучения
12	ОП.05	Экономика, менеджмент, маркетинг	Скаряднова Марина Валерьевна. Высшее, ФГОУ ВПО «Тюменская государственная сельскохозяйственная академия», экономист-менеджер, 2005.	преподаватель высшей квалификационной категории
13	ОП.06	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Попова Евгения Викторовна Северо-Казахстанский университет, 2011, физика, информатика; ФГБОУ ВПО «Омский государственный педагогический университет», г. Омск, , 2015 год	преподаватель высшей квалификационной категории магистр педагогического образования
14	ОП.07	Правовые основы профессиональной деятельности	Скаряднова Марина Валерьевна. Высшее, ФГОУ ВПО «Тюменская государственная сельскохозяйственная академия», экономист-	преподаватель высшей квалификационной категории

			менеджер, 2005.	
15	ОП.08	Охрана труда	Фуфаева Наталья Юрьевна. Высшее, бакалавр педагогического образования, 2015	мастер производственного обучения первой квалификационной категории
16	ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Ануфриев Д.С.	
17	ОП.10	АРТ-визаж (Рисование и лепка. Карвинг. Современное оформление и дизайн блюд. Современное оформление и дизайн кондитерских изделий)	Фуфаева Наталья Юрьевна. Высшее, бакалавр педагогического образования, 2015	мастер производственного обучения первой квалификационной категории
18	ОП.11	Основы предпринимательской деятельности (Расширяя горизонты ProfilUM/ Социальные проекты/ Инвестиционные проекты/ Проекты в сфере малого и среднего предпринимательств	Боянова Елена Павловна. Высшее, ТГСХА, 2006 - экономист-менеджер	преподаватель первой квалификационной категории
19	ОП.12	Современные технологии в индустрии питания (Молекулярная кухня. Современные тренды в организации питания. Инновационное оборудование на предприятиях общественного питания. Современные тенденции развития кондитерского производства)	Пастухова Наталия Васильевна, ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедагогический колледж», ЧЕЛГУ Зверева Ирина Владимировна, ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж», обучается в ЧЕЛГУ Мазурова Валентина Александровна, Тюм.гос.нефт.универ	Мастер производственного обучения, первой квалификационной категории Мастер производственного обучения, первой квалификационной категории Мастер производственного обучения, первой квалификационной категории Мастер производственного обучения, высшей квалификационной категории
20	ОП.13	Основы цифровой экономики (Основы цифровой культуры/Основы цифровой безопасности/ Основы цифровых коммуникаций/ Основы цифрового управления)	Князева Ольга Геннадьевна, ИГПИ, 2009,; ТюмГУ, 2015,	преподаватель высшей квалификационной категории магистр педагогического образования
22	ПМ.01	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	Федосенко Ирина Петровна, Тюменский государственный нефтегазовый университет	Техник-технолог, повар - 5 разряд Мастер производственного обучения, высшей квалификационной

				категории
23	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	Пастухова Наталия Васильевна. ФГБОУ ВО «Челябинский государственный университет», 2020г. Бакалавр	мастер производственного обучения первой квалификационной категории
24	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	Зверева Ирина Владимировна, ГАПОУ ТО «Гольшмановский агропедколледж», обучается в ЧЕЛГУ	мастер производственного обучения первой квалификационной категории
25	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	Пастухова Наталия Васильевна. ФГБОУ ВО «Челябинский государственный университет», 2020г. Бакалавр Психолого-педагогическое образование	мастер производственного обучения первой квалификационной категории
26	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	Мазурова Валентина Александровна, Тюм.гос.нефт.универ.,	мастер производственного обучения первой квалификационной категории, техник
27	ПМ.06	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Боянова Елена Павловна.Высшее, ТГСХА, 2006 - экономист-менеджер	преподаватель первой квалификационной категории
28	ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Федосенко Ирина Петровна, Тюменский государственный нефтегазовый университет	Техник-технолог, повар - 5 разряд Мастер производственного обучения, высшей квалификационной категории
29	ПМ.08	Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	Мазурова Валентина Александровна, Тюм.гос.нефт.универ.,	мастер производственного обучения первой квалификационной категории, техник

6.3. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы (на одного обучающегося)

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

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

РАЗДЕЛ 7. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ ПРОЦЕДУР ПО ПРОГРАММЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 49.02.02 АДАПТИВНАЯ ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

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

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

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей. Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

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.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Организация-разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж» (ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж»).

Разработчики:

1. Ануфриев Д.С., преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
2. Архипова О.С., преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
3. Диль Ю.Б., преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
4. Князева О.Г., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
5. Овчинникова Д.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
6. Павленко Т.А., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
7. Пономарева Л.Г., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
8. Попова Е.В., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
9. Попова Л.Ю., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
10. Скареднова М.В., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
11. Смольникова Л.Е., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
12. Теремов А.А., преподаватель ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
13. Шмелева Л.В., преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
14. Чудаева Н.В., преподаватель ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».
15. Ясинецкая Т.В., преподаватель первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «Голышмановский агропедколледж».