

Министерство образования Кировской области
Кировское областное государственное профессиональное
образовательное бюджетное учреждение
«Вятский колледж профессиональных технологий, управления и
сервиса»

УТВЕРЖДАЮ

Директор


«___» мая 2025г. /О.С. Кирилловых/



Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования -
программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Квалификация специалиста среднего звена
«техник-технолог»

Форма обучения
очная на базе основного общего образования

Киров
2025

Содержание

1. Общие положения
- 1.2. Нормативные документы для разработки Программы
- 1.3. Общая характеристика программы
 - 1.3.1 Цель (миссия) Программы
 - 1.3.2. Срок освоения Программы
2. Структура и объем программы 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
3. Условия реализации Программы
4. Планируемые результаты выпускника колледжа, формируемые в результате освоения образовательной программы
5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы
6. Требования к условиям реализации образовательной программы
 - 6.1 Кадровое обеспечение Программы
 - 6.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы.
 - 6.3 Образовательные технологии
 - 6.4 Механизм оценки качества образовательной программы.
7. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
8. Освоение Программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (далее – программа), реализуемая в государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» (далее Колледж), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, (далее – ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. №852.

Образовательная программа, реализуется на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

Образовательная программа - комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также в предусмотренных настоящим Федеральным законом случаях в виде рабочей программы воспитания, календарного плана воспитательной работы, форм аттестации.

Обучение по образовательной программе в Колледже осуществляется в очной форме обучения.

При реализации образовательной программы применяется электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе включаемых в образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы, разрабатываемых и утверждаемых с учетом включенных в соответствующую примерную основную образовательную программу, включенную в реестр примерных образовательных программ (далее – ПОП), примерной рабочей программы воспитания и примерного календарного плана воспитательной работы.

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

1.2. Нормативные документы для разработки Программы

Нормативно-правовую базу для разработки Программы по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов составляют в соответствии с:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20.09.2022 г. №852 (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 26.10.2022г., регистрационный №70707);

- Приказ Министерства просвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства просвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ и Министерства просвещения РФ № 885/390 от 05.08.2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования";

– Приказ Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. N 336 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования";

- Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

- Приказ Министерства образования и науки России от 14.07.2023 N 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (Зарегистрировано в Минюсте России 14.08.2023 N 74776);

- Приказ Министерства просвещения РФ от 18 мая 2023 г. N 371 "Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования";

- Порядком разработки и утверждения федеральных основных общеобразовательных программ, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 30 сентября 2022 г. N 874 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 ноября 2022 г., регистрационный N 70809);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 5 ноября 2024 г. N 769 "Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность, и установлении предельного срока использования исключенных учебников и разработанных в комплекте с ними учебных пособий";

- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования от 20.04.2015г. № 06-830вн;

– нормативно-методические документы Министерства просвещения РФ;

– Устав КОГПОБУ «ВятКТУиС»;

– локальные акты.

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ФГОС СОО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования;

ФОП СОО – Федеральная образовательная программа среднего общего образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ПОП – примерная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

Целевые ориентиры результатов воспитания;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

ФОП СОО - содержание представлено учебно-методической документацией (федеральный учебный план, федеральный календарный учебный график, федеральные рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей),

иных компонентов, федеральная рабочая программа воспитания, федеральный календарный план воспитательной работы), определяющей единые для Российской Федерации базовые объем и содержание образования уровня среднего общего образования, планируемые результаты освоения образовательной программы.

1.3. Общая характеристика Программы

1.3.1. Цель (миссия) Программы

Среднее профессиональное образование направлено на решение задач интеллектуального, культурного и профессионального развития человека и имеет целью подготовку специалистов среднего звена по всем основным направлениям общественно полезной деятельности в соответствии с потребностями общества и государства, а также удовлетворение потребностей личности в углублении и расширении образования.

1.3.2. Срок освоения Программы

Срок получения образования по образовательной программе в очной форме обучения, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет:

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев;

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

При обучении, по индивидуальному учебному плану, срок получения образования по образовательной программе вне зависимости от формы обучения составляет не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения.

При обучении, по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

Для определения объема образовательной программы применяется система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 32-36 академическим часам. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной учебной нагрузки.

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных

компетенций требованиям к квалификации работника (приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014г. №667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014г., регистрационный №34779).

При разработке образовательной программы организация устанавливает направленность, которая соответствует специальности в целом, с учетом соответствующей ПОП.

Таблица. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация техник-технолог
Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	осваивается
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	осваивается
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	осваивается
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	осваивается
Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	ПМ. 05 Освоение профессий рабочих, должностей служащих	осваивается

2. Структура и объем программы 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Структура и объем образовательной программы включает:

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы, в академических часах
Дисциплины (модули)	3240 часов
Практика	1008 часов
Государственную итоговую аттестацию	216 часов
Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования	5940 часов (общеобразовательный цикл – 1476 часов)

Образовательная программа включает:

- социально-гуманитарный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл.

В рамках образовательной программы выделяются обязательная часть и часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная часть).

Обязательная часть образовательной программы направлена на формирование общих и профессиональных компетенций.

Объем обязательной части без учета объема государственной итоговой аттестации составляет не более 70 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы.

Вариативная часть образовательной программы объемом не менее 30 процентов от общего объема времени, отведенного на освоение образовательной программы, дает возможность дальнейшего развития общих и профессиональных компетенций, в том числе за счет расширения видов деятельности, введения дополнительных видов деятельности, а также профессиональных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с потребностями регионального рынка труда, а также с учетом требований цифровой экономики. Конкретное соотношение обязательной и вариативной частей образовательной программы, объемные параметры циклов и практики образовательная организация определяет самостоятельно в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также с учетом ПОП и отражает в учебном плане.

Образовательная программа разрабатывается образовательной организацией в соответствии с ФГОС СПО и с учетом соответствующей ПОП и предполагает освоение следующих видов деятельности:

- ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания

массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

обеспечение деятельности структурного подразделения.

При освоении социально-гуманитарного, общепрофессионального и профессионального циклов (далее – учебные циклы) выделяется объем учебных занятий, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы.

На проведение учебных занятий и практики выделяется не менее 70 процентов от объема учебных циклов образовательной программы в очной форме обучения.

В учебные циклы включается промежуточная аттестация обучающихся, которая осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с формой и оценочными материалами, позволяющими оценить достижение запланированных по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам результатов обучения.

3. Условия реализации Программы

3.1. Организация учебного процесса

Начало учебных занятий – 1 сентября. Для всех видов аудиторных занятий академический час установлен продолжительностью 45 минут.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО, при формировании учебного плана ОП СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования на общеобразовательный цикл отводится: по ППССЗ – 5940 часов.

Изучение общеобразовательных дисциплин ориентировано на подготовку к последующему профессиональному образованию. Профильность преподавания общеобразовательных дисциплин обусловлена сжатыми сроками освоения среднего общего образования в пределах освоения ОП СПО. Позволяет повысить мотивацию обучающихся и обеспечивает опережающую мотивацию по освоению специальности.

В общепрофессиональном и профессиональном циклах выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация), практическая подготовка (учебная и производственная практика) (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

По ряду дисциплин предусмотрены экзамены, указанные в учебном плане.

Консультации предусматриваются из времени, отведенного на промежуточную аттестацию в случае, если в учебном плане по дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в качестве промежуточной аттестации планируется проведение экзамена, а также в случае, если при реализации программы планируется подготовка курсового проекта (работы).

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет не менее 2-х недель в зимний период, что определено календарным учебным графиком.

3.2. Обязательная часть образовательной программы

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплин: «История России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура», «Основы бережливого производства», «Основы финансовой грамотности».

Обязательная часть социально-гуманитарного цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплин: «История России», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Безопасность жизнедеятельности», «Физическая культура», «Основы финансовой грамотности».

Общий объем дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в очной форме составляет 68 академических часов, из них на освоение основ военной службы (для юношей) – не менее 48 академических часов; для подгрупп девушек это время предусмотрено на освоение основ медицинских знаний.

Дисциплина «Физическая культура» способствует формированию физической культуры выпускника и способности направленного использования средств физической культуры и спорта для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовке к профессиональной деятельности, предупреждению профессиональных заболеваний.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья образовательная организация устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение следующих дисциплин: «Химия в пищевом производстве», «Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании», «Бизнес-планирование», «Товароведение продовольственных товаров», «Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности».

Профессиональный цикл образовательной программы включает профессиональные модули, которые формируются в соответствии с видами деятельности, а также дополнительными видами деятельности, сформированными образовательными организациями самостоятельно. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов, которые устанавливаются образовательной организацией самостоятельно с учетом ПОП. Объем профессионального модуля составляет не менее 4 зачетных единиц.

Обязательная часть профессионального цикла:

- ПМ.01 «Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» (МДК 01.01 Техническое оснащение и охрана труда технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов);

- ПМ.02 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции

общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» (МДК 02.01 Основы метрологии, стандартизации и сертификации в общественном питании; МДК 02.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных продуктов);

- ПМ. 03 «Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» (МДК 03.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; МДК 03.02 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; МДК 03.03 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции; МДК 03.04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК 03.05 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов);

- ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения» (МДК 04.01 Управление структурным подразделением организации).

3.3. Вариативная часть образовательной программы

Вариативная часть социально-гуманитарного цикла предусматривает изучение дисциплины «Основы предпринимательства».

Вариативная часть общепрофессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение дисциплин: «Физиология питания», «Организация производства и обслуживания», «Основы экономики менеджмента и маркетинга», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Бухгалтерский учет в общественном питании», Экологические основы природопользования», «Введение в специальность».

Вариативная часть профессионального цикла образовательной программы предусматривает изучение модуля: «Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» (МДК 05.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса; МДК 05.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск).

Распределение часов обязательной и вариативной частей образовательной программы указано в учебном плане.

3.4. Практическая подготовка

Практика входит в профессиональный цикл и имеет следующие виды – учебная практика и производственная практика, которые реализуются в форме практической подготовки. Учебная и производственная практика реализуются как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с учебными занятиями. Практическая подготовка является обязательным разделом образовательной программы. И представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью, и включает в себя, в том числе практику

обучающихся. При реализации образовательной программы предусматриваются следующие виды практики: учебная и производственная.

Учебная практика проводится на базе учебных лабораторий и мастерских рассредоточено. Производственная практика проводится по окончании изучения профессиональных модулей концентрированно, в специально выделенный период в соответствии с запросом работодателей на базе предприятий и учебных мастерских.

Всего учебной и производственной практики на весь период обучения предусмотрено 28 недель.

Практика проводится в сроки, указанные в календарном учебном графике, порядок проведения практики определен в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования РФ и министерством просвещения РФ от 05.08.2020г. №885/390 и локальным актом «Положение об организации и проведении практической подготовки обучающихся, осваивающие образовательные программы среднего профессионального образования».

3.5. Государственная итоговая аттестация выпускников колледжа

Государственная итоговая аттестация выпускника колледжа является обязательной и осуществляется после освоения основной образовательной программы в полном объеме.

В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО. Выпускники, освоившие образовательную программу, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы. Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определены в Программе ГИА и в локальном акте «Положение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в КОГПОБУ «ВятКТУиС». Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «техник-технолог».

Выпускная дипломная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Государственная итоговая аттестация составляет 216 академических часов.

К государственной итоговой аттестации в колледже допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план.

4. Планируемые результаты выпускника колледжа, формируемые в результате освоения образовательной программы

Результаты освоения Программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностями применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения данной программы выпускник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p>

ОК 03	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	<p>Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности. Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках.	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей 10 профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

Образовательные результаты, планируемые в виде сформированных профессиональных компетенций, достигаются в результате освоения всего объема образовательной программы, включая общепрофессиональный и профессиональный циклы.

Профессиональные компетенции подлежат целенаправленному формированию на разных этапах освоения образовательной программы и оцениванию средствами педагогической диагностики.

Профессиональные компетенции (ПК) в соответствии с видами деятельности:

1. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания

ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

2. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

3. Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.1. Организовать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

4. Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. Организовать работу трудового коллектива

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию

5. Освоение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ДК 5.1. Производить механическую обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, рыбы, мяса и домашней птицы

ДК 5.2. Производить обработку рыбы с костным скелетом; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ДК 5.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ДК 5.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ДК 5.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров. Готовить и оформлять основные блюда и гарниры из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий.

ДК 5.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, яиц, творога.

ДК 5.7. Готовить и оформлять основные холодные закуски и холодные блюда массового спроса, основные горячие закуски.

ДК 5.8. Готовить и оформлять основные холодные и горячие сладкие блюда, десерты, напитки.

ДК 5.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные изделия.

Образовательная организация с учетом ПОП самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам (модулям) и практикам, которые соотносятся с требуемыми результатами освоения образовательной программы.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает выпускнику освоение всех компетенций, установленных образовательной программой.

Обучающиеся, осваивающие образовательную программу, могут освоить профессию рабочего, должность служащего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение.

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы

В соответствии с приказом Министерства просвещения России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной Программы регламентируются:

- учебным планом;
- календарным учебным графиком;
- рабочими программами предметов, дисциплин (модулей);
- оценочных и методических материалов;
- программами учебных и производственных практик;
- рабочей программы воспитания;
- календарного плана воспитательной работы;
- форм аттестации: государственная итоговая аттестация проводится в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломного проекта.

Учебный план разработан с учетом нормативной базы, требований работодателей и является неотъемлемой частью основной профессиональной образовательной программы СПО.

6. Требования к условиям реализации образовательной программы

Образовательная организация осуществляет образовательную деятельность по реализации образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению, к организации воспитания обучающихся, кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы:

6. 1. Кадровое обеспечение Программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организации, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах: иметь среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы (преподаватели и мастера производственного обучения) получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

6.2 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации образовательной программы.

Для реализации Программы в колледже сформирована материально-техническая база: учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, которые предусмотрены образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы.

Все виды учебной деятельности обучающихся предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию обеспечены расходными материалами.

Помещения для самостоятельной и воспитательной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации, к электронно-библиотечным системам.

Программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Реализация Программы обеспечивает доступ каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) Программы. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет. В качестве основной литературы образовательная организация использует учебники, учебные пособия, предусмотренные ПОП.

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

Обучающимся обеспечен доступ также при применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий к современным профессиональным базам данных и информационным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей).

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

Обучающимся предоставляется право доступа к справочно-правовой системе «КонсультантПлюс».

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям), практика, государственной итоговой аттестации.

6.3 Образовательные технологии

Реализация образовательной программы по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ведется традиционными методами, показавшими свою эффективность, а также реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с самостоятельной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Применяются современные образовательные технологии, в том числе с использованием информационных и цифровых технологий, дистанционных образовательных технологий.

Применяемые образовательные технологии указаны в рабочих программах дисциплин, модулей.

6.4. Механизм оценки качества образовательной программы.

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы образовательная организация при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации.

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться в рамках профессионально-общественной аккредитации, проводимой работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями в целях признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающих требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

7. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Текущий контроль проводится за счет часов, отведенных на изучение дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация, является завершающим этапом контроля по дисциплине и междисциплинарному курсу (в том числе по предметам общеобразовательного цикла), формами промежуточной аттестации являются экзамен, зачет (в том числе зачет с оценкой (дифференцированный) и комплексный зачет по нескольким предметам/дисциплинам). В структуре промежуточной аттестации по каждому семестру предусмотрено не менее одного экзамена, при этом количество экзаменов не превышает 8 экзаменов в учебном году. При

планировании промежуточной аттестации в форме экзамена, определяется день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Экзамен предусматривается за счет времени, отводимого на промежуточную аттестацию. Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю, является экзамен по модулю или квалификационный экзамен.

Промежуточная аттестация в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины (предмета), междисциплинарного курса. Количество зачетов, в рамках промежуточной аттестации, не может превышать 10 в учебном году. В указанное количество не входят зачеты по физической культуре.

Формы проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю определены в рабочих программах дисциплин, модулей, по практической подготовке – в программе практической подготовки.

В рамках реализации образовательной программы 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов предусмотрено освоение профессионального модуля ПМ.05 Освоение профессий рабочих, должностей служащих, которое завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Обучающимся, успешно сдавшим квалификационный экзамен присваивается квалификация «Повар». Присвоение квалификации по профессии рабочего проводится с участием работодателей, обучающийся получает свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

Для реализации программы в колледже созданы условия для максимального приближения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности. Для этого в качестве внешних экспертов привлекаются работодатели (ООО «Комбинат общественного питания «АВИТЕК»» столовая № 1, ООО «Комбинат общественного питания «АВИТЕК»» столовая «На Филейке», ООО «Комбинат общественного питания «АВИТЕК»» столовая «КМП», ООО «РОКСЭТ-С» кулинарный цех, АО «Электромашиностроительный завод «ЛЕПСЕ» цех общественного питания, Божьева Н.А., директор КОГБУ «Комбинат питания», преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценочные материалы, содержащие примерные контрольные вопросы, тесты и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов включены в рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

8. Освоение Программы обучающимися с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется КОГПОБУ «ВятКТУиС» с учетом особенностей

психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ среднего профессионального образования, адаптированных при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Содержание образовательной программы среднего профессионального образования и условия организации обучения, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой, а для инвалидов также в соответствии индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья КОГПОБУ «ВятКТУиС» устанавливает особый порядок освоения дисциплины «Физическая культура» с учетом состояния их здоровья.

Адаптированная образовательная программа может предусматривать включение адаптационных дисциплин: «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии», обеспечивающие коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

При обучении по индивидуальному учебному плану обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок получения образования может быть увеличен не более чем на год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

Министерство образования Кировской области

Утверждаю
директор КОГПОБУ "ВятКТУиС"

Кирилловых О.С.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена

Кировское областное государственное профессиональное образовательное бюджетное учреждение «Вятский колледж профессиональных технологий, управления и сервиса» (КОГПОБУ «ВятКТУиС»)

наименование образовательного учреждения (организации)

по специальности среднего профессионального образования

13

Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

наименование специальности

основное общее образование

Уровень образования, необходимый для приема на обучение

Квалификация:

Техник-технолог

Форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2025

Тип получаемого профессионального образования

естественнонаучный

при реализации программы среднего общего образования

Дата утверждения ФГОС

от 20.09.2022

№ 852

Для работодателя

Лист согласования
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов**

(шифр, наименование)

ИТ Шуплецов
Никита Андреевич

(наименование организации)

Владим Шуплецов В.В.

(подпись, ФИО руководителя)

