

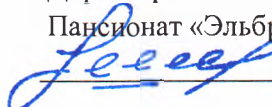
**Министерство просвещения и науки КБР**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  
**«Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж»**




СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Эльбрус-Тур»

Пансионат «Эльбрус»

 Д.Р.Согаев 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ГБПОУ «КБТТК»  
№ 117-21/0/д «» марта 2023г.

Рассмотрена и принята  
На заседании педагогического  
Совета ГБПОУ «КБТТК»  
Протокол № 3 от 16 января 2023 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Специальность**

**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

**Квалификация выпускника**

**Техник-технолог**

г.о. Нальчик, 2023год

Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее –ОПОП СПО, ОПОП) 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, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. N 852.

ОПОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

**Организация разработчик ОПОП:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж»

## Содержание

<b>Раздел 1. Общие положения</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>	<b>7</b>
4.1. <i>Общие компетенции</i>	7
4.2. <i>Профессиональные компетенции</i>	11
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b>	<b>25</b>
5.1. <i>Учебный план</i>	25
5.2. <i>Календарный учебный график</i>	29
5.3. <i>Рабочая программа воспитания</i>	37
5.4. <i>Календарный план воспитательной работы</i>	37
<b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>	<b>37</b>
6.1. <i>Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы</i>	37
6.2. <i>Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы</i>	41
6.3. <i>Требования к практической подготовке обучающихся</i>	44
6.4. <i>Требования к организации воспитания обучающихся</i>	45
6.5. <i>Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы</i>	46
6.6. <i>Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы</i>	46
<b>Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации</b>	<b>46</b>
<b>Раздел 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы</b>	<b>47</b>
<b>Приложение 1. Рабочая программа воспитания</b>	<b>50</b>
<b>Приложение 2. Оценочные средства для государственной итоговой аттестации по специальности</b>	<b>85</b>
<b>Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей</b>	
<b>Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин</b>	
<b>Приложение 4.1. Рабочие программы социально-гуманитарных дисциплин</b>	
<b>Приложение 4.2. Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин</b>	
<b>Приложение 5. Рабочие программы общеобразовательных предметов (дисциплин)</b>	

## Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая ОПОП СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, 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, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 (далее – ФГОС СПО).

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного и среднего общего образования.

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 и настоящей ОПОП СПО.

### 1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минпросвещения 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 Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. N 852 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»;

– Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)

– Приказ Минпросвещения России от 20.12.2022 № 1152 «О внесении изменения в пункт 17 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022г. № 762 (Зарегистрирован 30.12.2022 № 79931)

– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. №413 " Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" ((в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645,от 31.12.2015 N 1578, от 29.06.2017 N 613,Приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 N 519,от 11.12.2020 N 712, от 12.08.2022 N 732);

– Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014"Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования"(Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2022 N 71763);

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. № 558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

– Приказ ГБПОУ «КБТТК» от 26 апреля 2021г. № 05-03/21/100 о/д «Порядок разработки основных профессиональных образовательных программ ГБПОУ «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж»

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ЛР – личностные результаты;

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.

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Направленность ОП (по выбору):

производство продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности:

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
производство продуктов общественного питания	организация и ведение технологического процесса производства продукции из различного сырья;

массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке
---	---

Получение образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная, очно-заочная и заочная

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник – технолог 4464 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник – технолог 2 года 10 месяцев.

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации):

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
<b>Виды деятельности</b>	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
<b>Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью</b>	- производство продуктов общественного питания массового изготовления - производство продуктов общественного питания специализированных пищевых продуктов
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
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

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
---	--

## Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> 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><b>Знания:</b> 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><b>Умения:</b> 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>

		<b>Знания:</b> 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.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	<p><b>Умения:</b> 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><b>Знания:</b> 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	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-	<b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения



	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p><b>Умения:</b> 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.</p> <p><b>Знания:</b> 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.</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>Умения:</b> 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.</p> <p><b>Знания:</b> 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</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>Умения:</b> 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

		<p>профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
		<p><b>Знания:</b> 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</p>

## 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания</p>	<p><b>Практический опыт:</b>            Организации подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</li> <li>- Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки;</li> <li>- Применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</li> <li>- Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</li> </ul>

		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> </ul>
	<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания</p>	<p><b>Практический опыт:</b> Непосредственного выполнения подготовки рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем</li> <li>- Производить приготовление продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов различного ассортимента</li> <li>- Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару</li> <li>- Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями</li> <li>- Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции</li> <li>- Методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>- Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> </ul>
<p>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления</p>	<p>ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья,</p>	<p><b>Практический опыт:</b>  Выполнения работ по обеспечению лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p> <p><b>Умения:</b>  - Оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации  - Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>

и специализированных пищевых продуктов	полуфабрикатов и готовой продукции	<p>-Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>-Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>-Отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований</p> <p>-Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p> <p>-Настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p> <p>-Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p> <p>-Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований</p> <p>-Применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием</p> <p>-Проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов</p> <p>-Проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</li> <li>- Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</li> <li>- Правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</li> <li>- Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами</li> <li>- Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</li> <li>- Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</li> <li>- Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований</li> <li>- Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</li> </ul>
--	------------------------------------	---

		<p>- Правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p> <p>- Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
	<p>ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p><b>Практический опыт:</b> Проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</li> <li>-Составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований</li> <li>-Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации</li> <li>-Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования</li> <li>-Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> <li>-Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде</li> </ul>



		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</li> <li>- Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</li> <li>- Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</li> </ul>
<p>Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Практический опыт:</b> Организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</li> <li>- Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</li> <li>- Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты;</li> <li>- Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> </ul>
	<p>ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Практический опыт:</b> Обеспечения технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства;</li> <li>- Определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</li> <li>- Использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии;</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</li> <li>- Принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами;</li> <li>- Основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>- Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</li> </ul>
Обеспечение деятельности	ПК 4.1. Планировать основные показатели	<p><b>Практический опыт:</b></p> <p>планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p>

структурного подразделения	производственного процесса.	<b>Умения:</b> рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
		<b>Знания:</b> принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<b>Практический опыт:</b> планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
		<b>Умения:</b> планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.
		<b>Знания:</b> принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<b>Практический опыт:</b> ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства.
<b>Умения:</b> применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно-отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.		
<b>Знания:</b> принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени.		

	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	<p><b>Практический опыт:</b> группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.</p> <p><b>Умения:</b> использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p> <p><b>Знания:</b> способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).</p>
	ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.	<p><b>Практический опыт:</b> ведения утверждённой учётно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p> <p><b>Умения:</b> правильно оформлять учётно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.</p> <p><b>Знания:</b> учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям.</p>
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1. Выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<p><b>Иметь практический опыт:</b> Организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>Умения:</b> – Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции; – Принимать решения по процессам приготовления кулинарной продукции;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции;</li> <li>– Выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции;</li> <li>– Выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции;</li> <li>– Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>– Определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;</li> <li>– Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– Оценивать качество готовых изделий.</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ассортимент кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;</li> <li>– Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции;</li> <li>– Технологию приготовления кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;</li> <li>– Варианты сервировки, оформления и способы подачи кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;</li> <li>– Температуру подачи кулинарной продукции;</li> <li>– Требования к безопасности приготовления и хранения готовой кулинарной продукции;</li> <li>– Ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li> <li>– Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>– Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li><li>– Правила проведения бракеража;</li><li>– Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li><li>– Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</li><li>– Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</li></ul>



## 5.1. Учебный план 5.1.1 Учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации			Объём образовательной нагрузки (ак.ч.)	Учебная нагрузка обучающихся (ак.ч.)							Распределение объёма работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по курсам и полугодиям (ак.ч.))								
		Занят	Дифференцированные занятия	Экзамен		Самостоятельная работа обучающихся	во взаимодействии с преподавателем							1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
							Нагрузка дисциплины, МДК							1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
							в т.ч. по учебным дисциплинам и МДК							17	24	17	24	17	25	17	24
Всего занятий	Теоретическое обучение	Лабораторные и практические занятия	Курсовая работа (проект)	По практике производственной и учебной	Консультации		Промежуточная аттестация	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.	в т.ч.				
						ТО-17		ТО-22 ПА-2	ТО-17	ТО-16 УП-2 ПП-4 ПА-2	ТО-10 УП-2 ПП-4 ПА-1	ТО-15 УП-4 ПП-5 ПА-1	ТО-17	УП-5 ПП-7 ПА-2 ПДП-4 ГИА-6							
	<b>Объём образовательной программы</b>				<b>5940</b>	<b>143</b>	<b>4104</b>	<b>1942</b>	<b>2145</b>	<b>40</b>	<b>1188</b>	<b>94</b>	<b>51</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>864</b>	<b>612</b>	<b>900</b>	<b>612</b>	<b>864</b>
<b>ОПБ.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>				<b>1476</b>	<b>32</b>	<b>1404</b>	<b>520</b>	<b>867</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>Общие</b>				<b>1303</b>	<b>0</b>	<b>1265</b>	<b>474</b>	<b>791</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>561</b>	<b>704</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОПБ.01	Русский язык			2	87	0	78	50	28	0		6	3	34	44						
ОПБ.02	Литература		2		117	0	117	97	20	0				51	66						
ОПБ.03	Математика			2	204	0	195	85	110	0		6	3	85	110						
ОПБ.04	Иностранный язык		2		117	0	117	2	115	0				51	66						
ОПБ.05	Информатика		2		39	0	39	2	37	0		0	0	17	22						
ОПБ.06	Физика		2		78	0	78	58	20	0				34	44						
ОПБ.07	Химия			2	166	0	156	30	126	0		6	4	68	88						
ОПБ.08	Биология			2	166	0	156	2	154	0		6	4	68	88						
ОПБ.09	История				95	0	95	29	66	0				51	44						
ОПБ.10	Обществознание		2к		78	0	78	70	8	0	0	0	0	34	44						
ОПБ.11	География		2		39	0	39	30	9	0		0	0	17	22						
ОПБ.12	Физическая культура		2		78	0	78	2	76	0				34	44						
ОПБ.13	Основы безопасности жизнедеятельности		2		39	0	39	17	22	0		0	0	17	22						
	<b>Дополнительные учебные предметы</b>				<b>173</b>	<b>32</b>	<b>139</b>	<b>46</b>	<b>76</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>51</b>	<b>88</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОПБ.14	Родной язык/Родная литература		2		78	0	78	12	66	0				34	44						
ОПБ.15	Введение в специальность		2		61	0	61	34	10	0				17	44						
	Индивидуальный проект		2		34	32						2									

СГ.00	Социально-гуманитарный цикл				646	0	646	206	440	0	0	0	0	0	0	238	192	60	105	51	0
СГ.01	История России		4		99	0	99	99	0							51	48	0	0		
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности		7		175	0	175	2	173							34	32	30	45	34	
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности		4		83	0	83	25	58							51	32	0	0	0	0
СГ.04	Физическая культура	4,6	7		189	0	189	2	187							34	48	30	60	17	0
СГ.05	Основы бережливого производства	4			49	0	49	41	8							17	32				0
СГ.06	Основы финансовой грамотности	3			51	0	51	37	14							51	0				
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины				973	8	956	638	318	0	0	6	3	0	0	238	176	100	255	187	0
ОП.01	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности/Адаптац ИКТ		6		120	0	120	36	84							34	16	40	30		
ОП.02	Химия в пищевод производстве		6		167	0	167	113	54							34	48	40	45		
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании		4		83	0	83	53	30							51	32				
ОП.04	Бизнес-планирование		7		68	0	68	42	26			0	0							68	0
ОП.05	Товароведение продовольственных товаров			4	133	8	116	94	22			6	3			68	48				
ОП.06 (в)	Организация обслуживание ПОП		6		60	0	60	40	20										60		
ОП.07 (в)	Охрана труда		4		83	0	83	71	12							51	32				
ОП.08 (в)	Правовые основы в профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний		7		51	0	51	31	20											51	0
ОП.09 (в)	Бухгалтерский учет с основами калькуляции в ПОП		7		68	0	68	44	24											68	0
ОП.10(в)	Психология общения	6			60	0	60	48	12									0	60		
ОП.11(в)	Метрология и стандартизация		6		80	0	80	66	14									20	60		

ПМ.00	Профессиональный цикл				2485	103	1098	578	520	40	1188	64	32	0	0	136	424	416	504	374	432
ПМ.01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				615	31	344	158	186	20	216	16	8	0	0	136	424	0	0	0	0
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания				122	12	98	58	40	20	0	8	4			34	64				
МДК.01.02	Технология производства продукции общественного питания				277	19	246	100	146		0	8	4			102	144				
УП.01	Учебная практика				72	0	0				72					0	72				
ПП.01	Производственная практика				144	0	0				144					0	144				
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				452	12	200	96	104	0	216	16	8	0	0	0	0	416	0	0	0
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции				78	6	60	36	24	0	0	8	4				0	60	0		
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции				158	6	140	60	80	0	0	8	4				0	140	0		
УП.02	Учебная практика				72						72						0	72			
ПП.02	Производственная практика				144						144						0	144			
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				574	24	238	120	118	20	288	16	8	0	0	0	0	0	0	238	288
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				92	12	68	50	18	20	0	8	4				0			68	
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				194	12	170	70	100		0	8	4					0		170	
УП.03	Учебная практика				108						108						0				108
ПП.03	Производственная практика				180						180						0				180

ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения			8	304	12	136	80	56	0	144	8	4	0	0	0	0	0	0	136	144	
МДК.04.01.	Обеспечение деятельности структурного подразделения презентации реализации				160	12	136	80	56	0	0	8	4							136		
УП.04	Учебная практика		8		72						72									0	72	
ПП.04	Производственная практика		8		72						72									0	72	
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих			6	540	24	180	124	56	0	324	8	4	0	0	0	0	0	0	504	0	0
МДК.05.01	Технологические процессы приготовления продукции общественного питания				216	24	180	124	56			8	4							180		
УП.05	Учебная практика		6		144						144									144		
ПП.05	Производственная практика		6		180						180									180		
	Преддипломная практика				144																144	
	Промежуточная аттестация, всего ак.ч.				151										40	0	39	24	12	0	36	
	Практика, всего ак.ч.				1332											0	216	216	324	0	576	
	Самостоятельная работа, всего ак.ч.				209										32		33	12	24		36	
	Всего часов в неделю				288									36	36	36	36	36	36	36	36	
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация				216																216	
ВСЕГО:					5940	143	4104	1886		40	1188	94	51	612	864	612	864	612	900	612	864	







Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практика	Виды учебных нагрузок	2-ой курс																																																																							
			Сентябрь						Октябрь						Ноябрь						Декабрь						Январь						Февраль						Март						Апрель						Май						Июнь						Июль						Август					
			29.09 - 4.09	5.09 - 11.09	12.09 - 18.09	19.09 - 25.09	26.09 - 2.10	3.10 - 9.10	10.10 - 16.10	17.10 - 23.10	24.10 - 30.10	31.10 - 6.11	7.11 - 13.11	14.11 - 20.11	21.11 - 27.11	28.11 - 4.12	5.12 - 11.12	12.12 - 18.12	19.12 - 25.12	26.12 - 31.01	2.01 - 8.01	9.01 - 15.01	16.01 - 22.01	23.01 - 29.01	30.01 - 05.02	6.02 - 12.02	13.02 - 19.02	20.02 - 26.02	27.02 - 5.03	6.03 - 12.03	13.03 - 19.03	20.03 - 26.03	27.03 - 2.04	3.04 - 9.04	10.04 - 16.04	17.04 - 23.04	24.04 - 30.04	1.05 - 7.05	8.05 - 14.05	15.05 - 21.05	22.05 - 28.05	29.05 - 4.06	5.06 - 11.06	12.06 - 18.06	19.06 - 25.06	26.06 - 2.07	3.07 - 9.07	10.07 - 16.07	17.07 - 23.07	24.07 - 30.07	31.07 - 6.08	7.08 - 13.08	14.08 - 20.08	21.08 - 27.08																				
Номера календарных недель																																																																										
Порядковые номера недель учебного года																																																																										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52																							
СР	Социально-суммирующий цикл																																																																									
СР.01	История России	обяз.уч.																																																																								
СР.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	обяз.уч.																																																																								
СР.03	Безопасность жизнедеятельности	обяз.уч.																																																																								
СР.04	Физическая культура	обяз.уч.																																																																								
СР.05	Основы бережливого производства	обяз.уч.																																																																								
СР.06	Основы финансовой грамотности	обяз.уч.																																																																								
ОП	Общепрофессиональный цикл																																																																									
ОП.01	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности/Админ. ИКТ	обяз.уч.																																																																								
ОП.02	Химия в пище/вод. производств	обяз.уч.																																																																								
ОП.03	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	обяз.уч.																																																																								
ОП.05	Товароведение продовольственных товаров	обяз.уч.																																																																								
ОП.07 (ж)	Охрана труда	обяз.уч.																																																																								
ПМ	Профессиональный цикл																																																																									
ПМ.01 МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	обяз.уч.																																																																								
ПМ.01 МДК.01.02	Технологии продукции общественного питания	обяз.уч.																																																																								
УП.01	Учебная практика	обяз.уч.																																																																								
ПП.01	Производственная практика	обяз.уч.																																																																								

Форма промежуточной аттестации без учета времени:  
 КР - контрольная работа (текущие и итоговые)  
 З - зачет  
 ДЗ - дифференцированный зачет  
 «З - комплексный зачет  
 «ДЗ - комплексный диф.зачет

Форма промежуточной аттестации с учетом времени:  
 Э - экзамен  
 Эк - экзамен квалификационный  
 «Э - комплексный экзамен  
 Экм - экзамен по модулю

Диф.зачетов - 6  
 Экзаменов - 2  
 Зачетов - 3







Календарный график учебного процесса

4 курс специальности 19.02.13 "Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов" 2 0 2 6 - 2 0 2 7 уч.год

Составила  
Зам.директора по УР  
Буддова О.В.



"Утверждаю"  
И.О.директора ББПОУ "КБТУ"  
П.П.Семенов

Table with columns for subject (Учебный процесс), course (4-ый курс), months (September to August), and total hours (Всего часов по дисциплине). Rows include subjects like Foreign Language, Business Culture, and various Professional Practice (УП) and Production Practice (ПП) modules.



### **5.3. Рабочая программа воспитания**

5.3.1. Цели и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся профессиональной образовательной организации;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся профессиональной образовательной организации общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

5.3.2. Рабочая программа воспитания представлена в приложении 1.

### **5.4. Календарный план воспитательной работы**

Календарный план воспитательной работы обучающихся представлен в приложении 1.

## **Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы**

### **6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

6.1.1. Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

Кабинеты:

- 1 социально-экономических дисциплин
- 2 иностранных языков
- 3 математики
- 4 русского языка и литературы
- 5 информатики и ИКТ
- 6 химии и биологии

- 7 физики и астрономии
  - 8 родного языка и литературы
  - 9 безопасности жизнедеятельности и охраны труда
  - 10 географии
  - 11 экономики организации, основ калькуляции и учета
  - 12 охраны труда
  - 13 товароведения
  - 14 оборудования ПОП
  - 15 правового обеспечения проф. деятельности
- Лаборатории:
- 1 центр формирования проф. компетенций - "Лаборатория вкуса-1"
  - 2 центр формирования проф. "Лаборатория вкуса-2"
  - 3 центр формирования проф. компетенций по профессии "Повар, Кондитер" Учебная столовая"
  - 4 центр формирования проф. компетенций по профессии "Повар, Кондитер» Кондитерский цех"
  - 5 центр формирования проф. компетенций по профессии "Официант, бармен"- "Учебный бар"
- Залы:
- 1 Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Спортивный комплекс:
- 1 Спортивный зал
  - 2 Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
  - 3 Тренажерный зал

**6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов**

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

#### **6.1.2.1. Оснащение лабораторий**

##### **Центр формирования профессиональных компетенций по профессии «Повар, Кондитер» «Лаборатория Вкуса-1»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, интерактивная доска).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;

Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Термометр инфракрасный  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемолка;  
Набор инструментов для карвинга;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **Центр формирования профессиональных компетенций «Лаборатория Вкуса-2»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жарочный шкаф;  
Микроволновая печь;  
Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Планетарный миксер;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка или процессор кухонный;  
Слайсер;  
Термометр инфракрасный  
Миксер для коктейлей;  
Набор инструментов для карвинга;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **Центр формирования профессиональных компетенций «Учебный столовая»:**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Технические средства обучения (интерактивная доска, ноутбук)

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Плита электрическая

Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Термометр инфрокрасный  
Производственный стол с моечной ванной  
Моечная ванна (двухсекционная)

**Центр формирования профессиональных компетенций «Учебный кондитерский цех»:**

Рабочее место преподавателя.  
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
Технические средства обучения (ноутбук)

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)  
Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)  
Термометр инфрокрасный  
Машина для вакуумной упаковки  
Производственный стол с моечной ванной  
Производственный стол с деревянным покрытием  
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)  
Моечная ванна (двухсекционная)  
Стеллаж передвижной

**Центр формирования проф. компетенций по профессии "Официант, бармен"-  
"Учебный бар"**

Рабочее место преподавателя.  
Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Барная стойка  
Технические средства обучения (компьютер, интерактивная доска).

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Микроволновая печь;  
Шкаф холодильный витринный;  
Охлаждаемая витрина «Кроха»  
Тепловая витрина «Сакура»



Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Кофемашина с капучинатором  
Слайсер;  
Кофемолка;  
Льдогенератор;  
Льдодробитель;  
Барный миксер;  
Набор инструментов для приготовления смешанных напитков и коктейлей;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

### **6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ГБПОУ «КБТТК» оснащенных необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело»)

Производственная практика реализуется на предприятиях стратегических партнеров, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

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

### **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

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

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечными фондами, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Вовремя самостоятельной подготовки студенты обеспечены доступом к сети информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".

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, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 студентов. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого студента рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин и соответствующим ПО.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями.

Перечень комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства</b>	<b>Код и наименование учебной дисциплины (модуля)</b>	<b>Количество</b>
1	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 01. История России	
2	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 02. Иностранный язык в профессиональной деятельности	
3	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 03. Безопасность жизнедеятельности	
4	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 04. Физическая культура	
5	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 05. Основы бережливого производства	
6	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	СГ 06. Основы финансовой грамотности	
7	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 01. Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	
8	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 02. Химия в пищевом производстве	
9	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 03. Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	

10	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП 04. Бизнес-планирование	
11	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ОП 05. Товароведение продовольственных товаров	
12	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ОП.06 (в) Организация обслуживания ПОП	
13	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ОП.07 (в) Охрана труда	
14	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ОП.08 (в) Правовые основы в профессиональной деятельности/Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	
15	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ОП.09 (в) Бухгалтерский учет с основами калькуляции в ПОП	
16	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ОП.10 (в) Психология общения	
17	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome)	ОП.11 (в) Метрология и стандартизация	

	Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.		
18	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
19	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
20	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
21	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	
22	Лицензионное программное обеспечение Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome) Дополнительные программные средства, для проведения, курсового и дипломного проектирования обучающихся.	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	

### 6.3. Требования к практической подготовке обучающихся

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения

обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. В ГБПОУ «КБТТК» реализация образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) проходит в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– включает в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки в ГБПОУ «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж» начинается на 2 курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебных базах практики, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации (в форме демонстрационного экзамена).

#### **6.4. Требования к организации воспитания обучающихся**

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (Приложение 3).

6.4.2. Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы разработаны с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие совет обучающихся, совет родителей, представители работодатели.

#### **6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ГБПОУ «КБТТК».

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее - ЕКС), а также профессиональном стандарте (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

## **6.6. Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы**

6.6.1. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по специальностям и укрупненным группам специальностей, утвержденной Минпросвещения России 1 июля 2021 г. № АН-16/11в.

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».

## **6.7. Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.**

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

6.7.2. В целях совершенствования образовательной программы ГБПОУ «КБТТК» при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников колледжа.

6.7.3. Внешняя оценка качества образовательной программы осуществляется работодателями, их объединениями, в целях признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающих требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля, в результате прохождения практической подготовки

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

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

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена по специальности, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы ГБПОУ «КБТТК» определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

7.3. Для государственной итоговой аттестации разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)» и ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

7.4. Оценочные средства для проведения ГИА включают задания для демонстрационного экзамена, темы дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Оценочные средства для проведения ГИА приведены в приложении 4.

## Раздел 8. Разработчики примерной основной образовательной программы

### РАЗДЕЛ 8. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

#### Группа разработчиков

№	ФИО	Организация, должность
1	Кумышева Карина Альбертовна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель спец. дисциплин
2	Лигидова Амина Кушбиевна	ГБПОУ «КБТТК»- педагог-психолог
3	Лушева Анета Хашаовна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель экономических дисциплин
4	Маломатова Зарина Юрьевна	ГБПОУ «КБТТК»- методист
5	Амоева Альбина Саидовна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель англ.языка, председатель ЦМК
6	Шхагапсоева Мадина Леоновна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель общепрофессиональных дисциплин
7	Джансуева Елена Васильевна	ГБПОУ «КБТТК» преподаватель физической культуры
8	Дохова Амира Муаедовна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель информатика, председатель ЦМК
9	Кокоева Залина Хачимовна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель информатика
10	Теуникова Джамия Николаевна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель химии
11	Маремашаова Марианна Хазреталиевна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель профессиональных дисциплин
12	Кумахова Элина Витальевна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель профессиональных дисциплин
13	Жанакуева Альбина Арсеньевна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель профессиональных дисциплин
14	Эгалихова Дана Ауесовна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель гуманитарных дисциплин
15	Масаева Алинда Руслановна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель гуманитарных дисциплин
16	Дзамихова Жаннета Мусарбиевна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель гуманитарных дисциплин
17	Абаева Екатерина Джониковна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель математики
18	Яценко Оксана Михайловна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель математики, физики
19	Семенова Замира Валерьевна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель биологии
20	Сабанова Фатима Анатольевна	ГБПОУ «КБТТК»- мастер п/о, председатель ЦМК
21	Курашинова Зоя Султановна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель математики
22	Караднова Замира Абубовна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель экономических дисциплин, председатель ЦМК
23	Аушева Наталья Игоревна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель профессиональных дисциплин, председатель ЦМК
24	Султанова Зарема Исламовна	ГБПОУ «КБТТК»- преподаватель гуманитарных дисциплин
25	Согаев Д.Р.	Директор ООО «Эльбрус-Тур» пансионат «Эльбрус»
26	Нахушев Д.В.	Член студенческого совета в ГБПОУ «КБТТК»
27	Кампаров С.	Член студенческого совета в ГБПОУ «КБТТК»
28	Асланова Л.Е.	Представитель родительского комитета в ГБПОУ «КБТТК»



**Руководители группы:**

№	ФИО	Организация, должность
1	Семенов П.Г	ГБПОУ «КБТТК»-и.о.директора
2	Буздова О.В	ГБПОУ «КБТТК»-зам. директора по УР
3	Кумышева М.А	ГБПОУ «КБТТК»-зам.директора по УПР
4	Хацимова А.М	ГБПОУ «КБТТК»-зам.директора по УВР

**Приложение 1  
к ОПОП по специальности**

**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых  
продуктов  
по УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ВОСПИТАНИЯ**

**Специальность**

**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых  
продукт**

**г.Нальчик, 2023 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ</b>	<b>3</b>
<b>РАЗДЕЛ 2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ</b>	<b>13</b>
<b>РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ</b>	<b>14</b>
<b>РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ</b>	<b>20</b>

## РАЗДЕЛ 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ВОСПИТАНИЯ

Название	Содержание
Наименование программы	Рабочая программа воспитания по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Основания для разработки программы	<p>Настоящая программа разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:</p> <p>Конституция Российской Федерации;</p> <p>Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;</p> <p>Федеральный Закон от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся» (далее-ФЗ-304); распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021–2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;</p> <p>Федеральный закон от 25.07.2002 № 114-ФЗ «О противодействии экстремистской деятельности»;</p> <p>Федеральный закон от 24.06.1999 № 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних»;</p> <p>→ Приказ Министерства просвещения Российской Федерации 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»;</p> <p>→ Приказ Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. N 852 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом Примерной программы воспитания по УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.</p>
Цель программы	Создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой)

Сроки реализации программы	на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев; на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.
Исполнители программы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Семенов П.Г. – и.о.директора</li> <li>2. Буздова О.В. – зам. директора по УР</li> <li>3. Кумышева М.А. – зам.директора по УПР</li> <li>4. Хацимова А.М. – зам.директора по УВР</li> <li>5. Абаева Е.Д. – преподаватель математики .</li> <li>6. Амоева А.С. – преподаватель англ.языка</li> <li>7. Аушева Н.И. – преподаватель</li> <li>8. Альборова Ж.А.- воспитатель</li> <li>9. Батова Р.Б. – педагог-библиотекарь</li> <li>10. Борисова В.Б. – преподаватель экономических дисциплин</li> <li>11. Бишенова М.А. – мастер п/о</li> <li>12. Болиева Х.Л. – мастер п/о</li> <li>13. Гутаева З.Х. – мастер п/о</li> <li>14. Дадова Р.В. – преподаватель информатики</li> <li>15. Дамбегова С.Р. – преподаватель спец. дисциплин.</li> <li>16. Джансуева Е.В. -преподаватель физ.культуры</li> <li>17. Дзамихова Ж.М. – преподаватель русского языка и литературы</li> <li>18. Динаева Л.А. – преподаватель русского языка и литературы</li> <li>19. Дохова А.М. – преподаватель информатики</li> <li>20. Жамбеева М.З. – библиотекарь</li> <li>21. Жанакуева А.А. – преподаватель спец. дисциплин.</li> <li>22. Желеготова О.А. – преподаватель физкультуры</li> <li>23. Иванова Л.Л. – преподаватель англ.языка</li> <li>24. Карданова А.Ш. – преподаватель географии</li> <li>25. Карданова З.А. – преподаватель спец.дисциплин.</li> <li>26. Коготыжева Э.М. – мастер п/о</li> <li>27. Кокоева З.Х. – преподаватель информатики</li> <li>28. Кошеева Л.У. – преподаватель немецкого языка.</li> </ol>

29. Кудяева Л.Ж. – мастер п/о
30. Кумышева К.А. – преподаватель спец. дисциплин
31. Курашинова З.С. – преподаватель спец. дисциплин
32. Лигидова А.К. – педагог-психолог
33. Лушева А.Х. – преподаватель экономических дисциплин
34. Маломатова З.Ю. – методист
35. Мамиева Г.Х. – преподаватель англ. языка
36. Масаева А.Р. – преподаватель права
37. Маремшаова М.Х. – преподаватель спец. дисциплин.
38. Негрей А.П. – мастер п/о
39. Пшибиева Ф.Н. – мастер п/о
40. Сабанова Ф.А. – мастер п/о
41. Семенова З.В. – соц. педагог
42. Сидорова В.М. – мастер п/о
43. Стегайлова Л.В. – мастер п/о
44. Султанова З.И. – преподаватель истории
45. Сабаноква М.В. – преподаватель спец. дисциплин.
46. Тайсаева А.К. – мастер п/о
47. Теуникова Д.Н. – преподаватель химии
48. Хажметова Р.Ш. - мастер п/о
49. Хафизова.О.Б. – воспитатель
50. Хабитежева М.К. – мастер п/о
51. Шаов А.С. – преподаватель физкультуры
52. Шаутаев А.Б. – преподаватель ОБЖ
53. Шогенова А.Л. – мастер п/о
54. Шунгарова Т.М. – преподаватель спец. дисциплин.
55. Шхагапсоева М.Л. – руководитель ОБЖ
56. Эгалихова Д.А. – преподаватель родного языка
57. Яценко О.М. – преподаватель математики
58. Согаев Д.Р. – Директор ООО «Эльбрус-Тур» пансионат «Эльбрус»
59. Нахушев Д.В. - член студсовета
60. Кампаров С. - член студсовета

61. Асланова Л.Е. – представитель родительского комитета
--

Реализация РПВ направлена, в том числе, на сохранение и развитие традиционных духовно-нравственных ценностей России: жизнь, достоинство, права и свободы человека, патриотизм, гражданственность, служение Отечеству и ответственность за его судьбу, высокие нравственные идеалы, крепкая семья, созидательный труд, приоритет духовного над материальным, гуманизм, милосердие, справедливость, коллективизм, взаимопомощь и взаимоуважение, историческая память и преемственность поколений, единство народов России.

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

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 России.	ЛР 5
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.	<b>ЛР 8</b>
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.	<b>ЛР 9</b>
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	<b>ЛР 11</b>
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	<b>ЛР 13</b>
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747	<b>ЛР 14</b>

Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	<b>ЛР 15</b>
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<b>ЛР 16</b>
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<b>ЛР 17</b>
Использовать знания по финансовой грамотности, планировать	<b>ЛР 18</b>
предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации<sup>1</sup>(при наличии)</b>	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики субъекта Российской Федерации	<b>ЛР 19</b>
Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	<b>ЛР 20</b>
Проявление терпимости и уважения к обычаям и традициям народов России и других государств, способности к межнациональному и межконфессиональному согласию	<b>ЛР 21</b>

<sup>1</sup> Разрабатывается органами исполнительной власти субъекта Российской Федерации, переносится из Программы воспитания субъекта Российской Федерации. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями<sup>2</sup>(при наличии)</b>	
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/	<b>ЛР 22</b>
Осуществлять сбор и анализ информации для определения потребностей клиента.	<b>ЛР 23</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса<sup>3</sup>(при наличии)</b>	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/	<b>ЛР 24</b>
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<b>ЛР 25</b>
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<b>ЛР 26</b>
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	<b>ЛР 27</b>

### Соотношение перечня профессиональных модулей, учебных дисциплин

<sup>2</sup> Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

<sup>3</sup> Разрабатывается ПОО совместно с работодателями, родителями, педагогами и обучающимися. Заполняется при разработке рабочей программы воспитания профессиональной образовательной организации.

**и планируемых личностных результатов в ходе реализации  
образовательной программы**

	<b>Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины</b>	<b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b>
<b>ОПБ.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	
ОПБ.01	Русский язык	ЛР 2,4-8,11
ОПБ.02	Литература	ЛР1-9,11-12
ОПБ.03	Математика	ЛР13-15,17,18,25
ОПБ.04	Иностранный язык	ЛР2-8,11-20
ОПБ.05	Иформатика	ЛР 13-17
ОПБ.06	Физика	ЛР13-15,17,18,25
ОПП.07	Химия	ЛР 13-15,17,18,25
ОПП.08	Биология	ЛР 13-15,17,18,25
ОПБ.09	История	ЛР1-6
ОПБ.10	Обществознание	ЛР1-9,11,12
ОПБ.11	География	ЛР13-15,17,18,25
ОПБ.12	Физическая культура	ЛР4,9,10
ОПБ.13	ОБЖ	ЛР 2-8,11,20
ОПБ.14	Родной язык/родная литература	ЛР 1,2,5-8,21
ОПБ.15	Введение в специальность	ЛР 1,2,5-8,21
	Индивидуальный проект	ЛР 1,2,5-8,21
<b>СГ.00</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	
СГ.01	История России	ЛР ЛР1-9,11,12
СГ.02	Ин язык в ПД	ЛР ЛР2-8,11-20,
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	ЛР2-8,11,20
СГ.04	Физическая культура	ЛР 2-8,11,20
СГ.05	Основы бережливого производства	ЛР 13-15,17,18,25
СГ.06	Основы финансовой грамотности	ЛР4,6,8,10

<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП.01	Прикладные компьютерные программы в ПД	ЛР2-8,11-20,
ОП.02	Химия в пищевом производстве	ЛР 13-15,17,18,25
ОП.03	Микробиология. Санитария	ЛР3,5,8,12
ОП.04	Бизнес-планирование	ЛР1-6,8-10,12
ОП.05	Товароведение продовольственных товаров	ЛР ЛР4-18,20,23,26,27
ОП.06 (в)	Организация обслуживания ПОП	ЛР ЛР4-18,20,23,26,27
ОП.07 (в)	Охрана труда	ЛР1-12,14,20,26
ОП.08 (в)	ПО в ПД /Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний	ЛР 1-9,12,18,23
ОП.09 (в)	Бухгалтерский учет с основами калькуляции в ПОП	ЛР12,18,22-27
ОП.10 (в)	Психология общения	ЛР6,9,11,17
ОП.11 (в)	Метрология и стандартизация	ЛР13-17,19-26
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	
ПМ 01	Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ЛР 4-18,20,23,26,27
МДК 01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	ЛР 4-18,20,23,26,27
МДК 01.02	Технология продукции общественного питания	ЛР4-18,20,23,26,27
УП. 01	Учебная практика	ЛР4-18,20,23,26,27
ПП. 01	Производственная практика	ЛР4-18,20,23,26,27
ПМ.02	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ЛР4-18,20,23,26,27
МДК 02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ЛР4-18,20,23,26,27
МДК 02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ЛР4-18,20,23,26,27
УП. 02	Учебная практика	ЛР4-18,20,23,26,27
ПП. 02	Производственная практика	ЛР4-18,20,23,26,27
ПМ.03	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции	ЛР4-18,20,23,26,27

МДК 03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ЛР4-18,20,23,26,27
МДК 03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ЛР4-18,20,23,26,27
УП.03	Учебная практика	ЛР4-18,20,23,26,27
ПП.03	Производственная практика	ЛР4-18,20,23,26,27
ПМ.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЛР4-18,20,23,26,27
МДК 04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	ЛР4-18,20,23,26,27
УП 04	Учебная практика	ЛР4-18,20,23,26,27
ПП 04	Производственная практика	ЛР4-18,20,23,26,27
ПМ.05	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ЛР4-18,20,23,26,27
МДК 05.01	Технологические процессы приготовления продукции общественного питания	ЛР4-18,20,23,26,27
УП. 05	Учебная практика	ЛР4-18,20,23,26,27
ПП. 05	Производственная практика	ЛР4-18,20,23,26,27

## РАЗДЕЛ 2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в ходе реализации рабочих программ по профессиональным модулям и учебным дисциплинам, предусмотренным настоящей ПООП СПО<sup>4</sup>.

Критерии оценки личностных результатов обучающихся<sup>5</sup>:

- демонстрация интереса к будущей профессии;
- оценка собственного продвижения, личностного развития;
- ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности;
- проявление высокопрофессиональной трудовой активности;
- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;
- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;
- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;
- демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;
- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;
- сформированность гражданской позиции; участие в волонтерском движении;
- проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества;
- проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону;
- отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся;
- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;
- добровольческие инициативы по поддержке инвалидов и престарелых граждан;
- проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира;

<sup>4</sup> Личностные результаты освоения образовательной программы не подлежат персонифицированной оценке. Успехи обучающегося в достижении личностных результатов фиксируются способами, определенными образовательной организацией самостоятельно (например, портфолио, в т.ч. цифровое, стена (карта и др.) достижений и др.).

<sup>5</sup> Образовательная организация оставляет за собой право определить критерии оценки достижения личностных результатов, сократить или дополнить предложенный примерной рабочей программой воспитания.

- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;
- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;
- участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах;
- проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности.

### **РАЗДЕЛ 3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕСУРСНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

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

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

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

Данная программа разработана ГБПОУ «Кабардино-Балкарский торгово-технологический колледж» на основе требований Федерального закона № 304-ФЗ от 31.07.2020 «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» по вопросам воспитания обучающихся», с учетом Плана мероприятий по реализации в 2021-2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года и преемственности целей, задач Примерной программы воспитания для общеобразовательных организаций, одобренной решением Федерального учебно-методического объединения по общему образованию.

Работа по воспитанию, формированию и развитию личности студентов в профессиональных образовательных организациях (далее – ПОО) сохраняет преемственность по отношению к достижению воспитательных целей общего образования.

Рабочие программы воспитания в среднем профессиональном образовании (далее – СПО) должны в целеполагании, ожидаемых результатах, видах деятельности, условиях формирования воспитывающей, личностно развивающей среды отражать интересы и запросы участников образовательных отношений в лице:

- студента, признавая приоритетную роль его личностного развития на основе возрастных и индивидуальных особенностей, интересов и запросов, его семьи;
- государства и общества;
- субъектов экономической сферы – бизнеса, работодателей, общественно-деловых объединений.



Формирование общих и профессиональных компетенций в контексте решения воспитательных и личностно развивающих задач выполняет обеспечивающую роль в данном процессе.

Разработка рабочих программ воспитания и организация воспитательной работы в ПОО спланированы с учетом целей и задач программ воспитания субъектов Российской Федерации.

Основой разработки рабочих программ воспитания являются положения следующих документов:

Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12 декабря 1993 г.) (с поправками);

Указ Президента Российской Федерации от 21.07.2020 № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»;

Федеральный Закон от 28.06.2014 №172-ФЗ «О стратегическом планировании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями на 31.07.2020);

Федеральный Закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ (ред. от 29.12.2020) «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации» (с изм. и доп., вступ. в силу с 23.03.2021);

Федеральный закон от 12.01.1996 № 7-ФЗ «О некоммерческих организациях»;

Федеральный закон от 21.12.1996 (ред. от 17.02.2021) № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»

Федеральный закон от 24.11.1995 № 181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»

Федеральный закон от 11.08.1995 № 135-ФЗ «О благотворительной деятельности и добровольчестве (волонтерстве)»;

Федеральный закон от 19.05.1995 № 82-ФЗ «Об общественных объединениях»;

перечень поручений Президента Российской Федерации от 06.04.2018 № ПР-580, п.1а;

перечень поручений Президента Российской Федерации от 29.12.2016 № ПР-2582, п.26;

распоряжение Правительства Российской Федерации от 12.11.2020 № 2945-р об утверждении Плана мероприятий по реализации в 2021 - 2025 годах Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года;

распоряжение Правительства Российской Федерации от 13.02.2019 № 207-р об утверждении Стратегии пространственного развития Российской Федерации на период до 2025 года;

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 01.02.21 №37 об утверждении методик расчета показателей федеральных проектов национального проекта «Образование»;

приказ Министерства экономического развития Российской Федерации от 24.01.2020 «Об утверждении методик расчета показателей федерального проекта «Кадры для цифровой экономики» национальной программы «Цифровая экономика Российской Федерации»;

приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 13.03.2019 № 113 «Об утверждении Типового положения об учебно-методических объединениях в системе среднего профессионального образования»;

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.05.2014 № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ (с изменениями на 09.04.2015);  
→ приказ Министерства просвещения Российской Федерации 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 Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. N 852 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с учетом Примерной программы воспитания по УГПС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Рабочая программа воспитания разрабатываются с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО). Деятельность по созданию рабочей программы воспитания в ПОО, её содержание, виды и формы деятельности должны предусматривать высокую динамику изменений общественного, технологического и профессионального контекста их реализации.

### **3.2. Кадровое обеспечение воспитательной работы**

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

#### **Краткая характеристика педагогического состава:**

Директор -1

Заместители директора – 4 человека:

- Заместитель директора по учебной работе;
- Заместитель директора по воспитательной работе;
- Заместитель директора по учебно-производственной работе;
- Заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

Прочие педагогические работники:

- Социальный педагог – 1 человек
- Методист – 1 человек
- Педагог-психолог – 1 человек
- Педагог-организатор ОБЖ – 1 человек
- Руководитель физвоспитания – 1 человек
- Педагог-библиотекарь – 1 человек
- Воспитатели – 2 человека
- Преподаватели – 35 человек
- Мастера производственного обучения – 16 человек

### 3.3. Материально-техническое обеспечение воспитательной работы

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

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ООП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

Наименования объектов	Основные требования
<ul style="list-style-type: none"> <li>– <b>Кабинеты:</b></li> <li>– социально-экономических дисциплин;</li> <li>– иностранных языков;</li> <li>– математики;</li> <li>– русского языка и литературы;</li> <li>– информатики и ИКТ;</li> <li>– химии и биологии;</li> <li>– физики и астрономии;</li> <li>– родного языка и литературы;</li> <li>– безопасности жизнедеятельности и охраны труда;</li> <li>– географии;</li> </ul>	<p>Учебные кабинеты оснащены наглядными пособиями, учебным оборудованием, мебелью, техническими средствами обучения (оснащенное компьютером рабочее место преподавателя, интерактивная доска), в котором проводятся учебная и внеклассная работа с обучающимися.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– экономики организации, основ калькуляции и учета;</li> <li>– охраны труда;</li> <li>– товароведения;</li> <li>– оборудования ПОП;</li> <li>– правового обеспечения проф. деятельности.</li> </ul>	
<p>Центр формирования проф. компетенций по профессии «Повар» - «Лаборатория вкуса-1»</p> <p>Центр формирования проф. компетенций по профессии «Повар» - «Лаборатория вкуса-2»</p> <p>Центр формирования проф. компетенций по профессии «Повар» - «Учебная столовая»</p> <p>Центр формирования проф. компетенций по профессии «Повар» - «Кондитер»</p> <p>Центр формирования проф. компетенций по профессии «Официант, бармен» - «Учебный бар»</p>	<p>Оснащение по стандартам Worldskills для проведения чемпионатов и демозамена (согласно инфраструктуре). Для проведения всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся.</p>
<p>Спортивный зал</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наличие эффективной системы вентиляции;</li> <li>– обеспечение пожарной безопасности помещений, в том числе применение негорючих отделочных материалов;</li> <li>– нормальная освещенность;</li> <li>– нормальное функционирование канализационных и водопроводных систем;</li> <li>– соответствие площади и высоты помещения действующим инженерным нормативам;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– наличие отдельных мужских и женских раздевалок, уборных и душевых помещений;</li> <li>– соблюдение температурного режима, уровня влажности и шумового загрязнения;</li> <li>– наличие помещений для хранения инвентаря.</li> </ul>
Тренажерный зал	Является базой для проведения спортивных секций и соревнований, направленных на привитие обучающимся потребностей в ЗОЖ.
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	<p>Подготовка обучающихся для участия в соревнованиях различного уровня и по различным видам спорта;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проведение спортивных праздников;</li> <li>• проведение лекций и бесед, пропагандирующих здоровый образ жизни.</li> </ul>
Специализированные центры компетенций (при наличии)	Лаборатория Worldskills для проведения чемпионатов и демозамена по компетенции «Поварское дело».
Библиотека	Обеспечение учебного и воспитательного процесса всеми формами и методами библиотечного и информационно- библиографического обслуживания: научно-исследовательская работа.

### 3.4. Информационное обеспечение воспитательной работы

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

1. Систематическое освещение мероприятий воспитательного процесса на сайте колледжа <https://kbttk.ucoz.ru> в телеграмм;
2. Своевременное размещение информации по воспитательной работе на стендах колледжа;
3. Мониторинг воспитательной среды;
4. Создание группы Совета обучающихся и старостата в социальных сетях;
5. Работа кабинета информатики для создания видеороликов и презентаций (оснащение программным обеспечением).

#### **РАЗДЕЛ 4. КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

##### **ПРИНЯТО**

Решением ФУМО СПО по УГПС  
19.00.00 Промышленная экология  
и биотехнологии

##### **СОГЛАСОВАНО**

Советом родителей  
и Протокол от «02» февраля 2023г.№ 1

##### **УТВЕРЖДЕН**

Приказом и.о.директора  
ГБПОУ «КБТТК»  
от «02» марта 2023г. № 10-02/63 о/д

##### **ПРИНЯТО**

Решением Педагогического совета  
ГБПОУ «КБТТК»  
Протокол от «16» января 2023 г. № 3

##### **СОГЛАСОВАНО**

Советом обучающихся  
Протокол от «22» февраля 2023г.№3

#### **КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

(19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии )

по образовательной программе среднего профессионального образования

по специальности 19.02.13 **Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных  
пищевых продуктов**

на период 2023-2024 учебный год

г. Нальчик, 2023

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

**Российской Федерации**, в том числе:

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

**субъектов Российской Федерации** (в соответствии с утвержденным региональным планом значимых мероприятий), в том числе «День города» и др.

а также **отраслевые профессионально значимые события и праздники**: «День работника сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности», «День работника пищевой промышленности».

Дата	Содержание и формы деятельности <i>Содержание - общая характеристика с учетом примерной программы. Формы: например, учебная экскурсия (виртуальная экскурсия), дискуссия, проектная сессия, учебная практика, производственная практика, урок-концерт; деловая игра; семинар, студенческая конференция и т.д.</i>	Участники <i>(курс, группа, члены кружка, секции, проектная команда и т.п.)</i>	Место проведения	Ответственные	Коды ЛР
<b>СЕНТЯБРЬ</b>					
1	День знаний	Обучающиеся	Аудиории	Заместитель директора по	2, 3

	Тематические классные часы	всех курсов		УВР Классные руководители	
<b>1</b>	День государственности КБР	Обучающиеся всех курсов	Городское мероприятие	Классные руководители Мастера п/о	2, 3-9
	Ознакомление обучающихся 1-го курса с – Правилами внутреннего распорядка колледжа -Правами и обязанностями обучающихся колледжа -Положением и правилами проживания в студенческом общежитии -Правилами охраны труда и техники безопасности при обучении в колледже, с ФЗ №157(о запрете курения в учебных заведениях)	Обучающиеся 1 курсов	Аудитории	Классные руководители Мастера п/о	1-12
<b>2</b>	<b>День окончания Второй мировой войны</b> Классный час «Окончанию второй мировой войны посвящается ...»	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Заместитель директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	1-12
<b>3</b>	<b>День солидарности в борьбе с терроризмом</b> 1.Общеколледжное мероприятие «Терроризм – угроза обществу» 2.Участие в акциях: «Нет -терроризму». 3.Классный час -семинар, посвященный памяти жертв террористических атак. 4.Участие в республиканских мероприятиях.	Обучающиеся всех курсов	Аудитории Городское мероприятие	Заместитель директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	1-12
3-7	<b>«Посвящение в студенты»</b> -Круглый стол «За нашей профессией	Обучающиеся 1 курсов	Аудитории Лаборатории	Зам. директора по УВР Классные руководители	2, 3, 6,14 25



	будущее» -Организация мастер-классов			Мастера п/о	
8	<b>Введение в профессию (специальность)</b> .Встреча с ветеранами труда - Выбор профессии- выбор судьбы -Профессия наша не знает случайных людей -встреча с выпускниками - участие в конкурсном движении «Абилимпикс»;	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УПР Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	1, 2, 9,22-27
9	Тематический классный час, посвященный 193- летию со дня рождения Льва Николаевича Толстого (1828 – 1910), русского писателя	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Классные руководители Мастера п/о Преподаватели русского языка и литературы	1, 2,27
10	«Административные правонарушения на транспорте» (инструктаж поТБ).	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Классные руководители Мастера п/о Преподаватели ОБЖ	1-12
10-30	Социально психологическое тестирование обучающихся. Составление списков обучающихся с девиантным поведением, семей, оказавшихся в социально-опасном положении. Выявление обучающихся «группы риска»	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Педагог - психолог Классные руководители Мастера п/о Социальный педагог	2, 3, 7, 8, 25
10-30	Общее собрание родителей. Беседа с родителями о безопасности в интернете.	Обучающиеся 1 курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о Педагог-психолог Социальный педагог	2, 3,4, 10

15-17	Организация тематической выставки и беседы, посвященной Международному дню мира «Мы за мир наземле»		Библиотека	Библиотекарь, Студ. совет	1-12
	Информирование обучающихся о возможности их обращения к администрации колледжа в часы личного приема граждан или через официальный сайт с целью формирования положительного имиджа колледжа	Обучающиеся всех курсов	колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители	1-3
18	«Профилактика COVID-19»	Обучающиеся всех курсов	колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители	1, 2,9
18	Всероссийский День бега	Обучающиеся всех курсов	Спортзал, площадка	Преподаватели физ. воспитания	1-13
20	Мероприятия, посвященные Дню Адыгов (черкесов)	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам.директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	2, 3, 5-13
21	<b>День победы русских полков во главе с Великим князем Дмитрием Донским (Куликовская битва, 1380 год).</b> Лекции, семинары, создание студенческого исторического сообщества <b>День зарождения российской государственности (862 год)</b> Классные часы в рамках дня	Обучающиеся всех курсов	Аудитории, площадк и городских музеев	Зам.директора по УВР Классные руководители Мастера п/о Преподаватели истории	1-12
23	Семинар-Ответственность несовершеннолетних по УК РФ «Подросток и закон»	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о Инспектор ПДН	1-12

27	<b>Всемирный день туризма</b> Мероприятия «Мой край- Кабардино-Балкария» уроки в Национальном музее КБР	Обучающиеся 1 курсов	Национальный музей КБР	Зам. директора по УВР Преподаватель географии	1-12
<b>ОКТАБРЬ</b>					
1-6	<b>День пожилых людей</b> Акция «Протяни руку помощи», посвященная Международному дню пожилых людей (волонтерская помощь педагогам, ветеранам) Беседа «Милосердие спасет мир» Акция «Мы вместе»(волонтерская помощь)	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Педагог-психолог Социальный педагог	6, 7, 5,10, 12,
4	Урок «Основы безопасности жизнедеятельности (ОБЖ), приуроченный к Дню гражданской обороны МЧС Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Преподаватели ОБЖ	1-13,15-18
5	<b>День Учителя</b> Праздничные поздравления, концерт, посвященные Международному Дню учителя.	Обучающиеся всех курсов	Колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	2,6, 7, 5,10, 12,
5	Организация тематической выставки «С любовью к Вам, учителя!»	Обучающиеся 1 курсов	Библиотека	Библиотекарь	2,6, 7, 5,10, 12,
7	Общешкольное мероприятие «Я горжусь своими земляками»	Обучающиеся всех курсов	Колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	2-15
10	Встреча с сотрудниками МЧС.	Обучающиеся	Аудитории	Зам. директора по УВР	2-13

	Классный час «Жизнь данана добрые дела».	всех курсов		Классные руководители Мастера п/о	
окт	Встреча обучающихся групп, с инспектором по делам несовершеннолетних	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Инспектор КДН Педагог-психолог Социальный педагог	1-13
17	<b>День работника пищевой промышленности</b> конкурсные мероприятия	Обучающиеся всех курсов		Заместитель директора по УПР Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	1-12, 15-27
окт	День профтехобразования -Без профессии нет будущего-экскурсия по музеям спо с освещением истории пто. -В мире профессии- день открытых дверей (профориентационные мероприятия для школьников) -Открытый диалог- совместные с социальными партнерами мероприятия -Мастер своего дела - выставки, мастер классы от профессионалов -Спортивные эстафеты , забеги для студентов ,работников, родителей -Студенческий СПО-онлайн флешмоб -Конкурс лучших видеороликов, посвященных профессии -Для тех - кто в Профтех - концерт художественной самодеятельности -Встреча с ветеранами СПО- (общеколледжное мероприятие)	Обучающиеся всех курсов	Колледж, музей, спортзал,аудитори и	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	1-12, 15-27

	-Информационное освещение мероприятий, приуроченных к празднованию Дня профтехобразования				
<b>30</b>	<b>День памяти жертв политических репрессий</b> -Тематические беседы в группах -Просмотр документальных видеофильмов	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	1-12
<b>НОЯБРЬ</b>					
<b>4</b>	<b>День народного единства (04.11.2021 г.)</b> -Тематические беседы в группах -Просмотр документальных видеофильмов -Тематические выставки книг	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Студ.совет	1-12, 16-21
15	Беседа-экскурс «Волонтерство в России», «Мы вместе» посвященная Всемирному дню доброты (13 ноября)	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам.директора по УВР Классные руководители Социальный педагог	1-13
16	Классный час на тему «Толерантность», посвященный Международному дню толерантности (16.11)	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Председатель Совета обучающихся Классные руководители	2, 3, 17, 24
17	Показ видеоролика, посвященного Международному Дню студентов	Обучающиеся всех курсов	Фойе 1 этажа, аудитории	Зам.директора по УВР Председатель Совета обучающихся	2, 3, 7, 13, 14
18	Акция «Сломай сигарету или сигарета ломает тебя» Показ видеоролика, посвященного Международному дню отказа от курения	Обучающиеся всех курсов	Фойе 1 этажа, аудитории	Председатель Совета обучающихся	2, 3, 9, 16
22-26	<b>День матери</b>	Обучающиеся	Колледж	Зам. директора по УВР	2, 3, 8,

	Мероприятие, посвященное Дню матери в России. 25 ноября Акция «Для той, что дарует нам жизнь»	всех курсов		Классные руководители Мастера п/о	12
<b>Декабрь</b>					
1-10	Мероприятия, посвященные - Всемирному дню борьбы со СПИДом (01.12.2021г.). «Спид легче предупредить, чем лечить».	Обучающиеся всех групп	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	2, 3, 9, 16
3	Оформление стенда, посвященного Дню неизвестного солдата (03.12.2021 г.) и Дню героев Отечества (09.12.21 г.)		Библиотека	Библиотекарь	1-13
3	Акция, посвященная празднованию Международного дня инвалидов	Обучающиеся всех курсов	Колледж	Зам. директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог	1-13,23-26
9	<b>День Героев Отечества</b> Тематические беседы в группах -Просмотр документальных видеофильмов	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Мастера п/о Классные руководители	1-13,23-26
9	Единый урок, посвященный международному дню по борьбе с коррупцией.	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Мастера п/о Классные руководители	1-13,23-26
12	<b>День Конституции Российской Федерации</b> Видеоролик: «Я – гражданин своей страны!», посвященная Дню Конституции РФ	Обучающиеся всех курсов	Фойе 1 этажа, аудитории	Зам. директора по УВР Студ.совет	1-13,23-26
22	Семинар для обучающихся	Обучающиеся	Обучающиеся 2-	Аудитории	1-13,21-26

	«Предупреждение межнациональных конфликтов и профилактика экстремизма в молодежной среде»	всех курсов	4курсов		
27-31	Новогодние мероприятия в группах. Акция «Подари праздник» - организация сбора подарков кНовому году для детских Домов.	Обучающиеся всех курсов	Фойе 2 этажа	Зам. директора по УВР Педагог-психолог Социальный педагог	2-27
<b>январь</b>					
1-13	<b>Новый год</b>	Обучающиеся всех курсов		Учебная часть	1-18,23-26
25	<b>Татьянин день (праздник студентов)</b> 1. Праздничный концерт, посвященный Дню студенчества (День СвятойТатьяны); 2. Классный час «Как победитьвирус сквернословия?»	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Заместитель директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	1-3,23-26
27	Организация тематической выставки, посвященный Днюстуденчества. «Есть у студента день отдельный – Татьянин день...»		Библиотека	Библиотекарь	1-3,23-26
27	<b>День снятия блокады Ленинграда</b> Мероприятия, посвященные 76-летию со дня полного освобождения Ленинграда от фашисткой блокады (1944 год).	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам.директора по УВР Совет старост.	1-13
1-28	Ежегодный месячник патриотического воспитания.	Обучающиеся всех курсов		Руководитель ОБЖ Классные руководители	1-13
2	<b>День воинской славы России</b> Оформление тематической выставки, посвященной Дню разгрома советскими	Обучающиеся всех курсов	Библиотека	Библиотекарь	1-13

	войсками немецко-фашистских войск в Сталинградской битве (02.02.1943 г.)				
2	Конкурс презентаций, посвященный Героям Советского Союза и Героям Российской Федерации	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	1-13
7-11	<b>День русской науки</b> Мероприятия, посвященные Дню российской науки	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о	1-13
18-21	Спортивно-оздоровительная декада, посвященная Дню защитника Отечества.	Обучающиеся всех курсов	Спортзал	Преподаватели физ.воспитания	ЛР 1, ЛР 2, ЛР 3, ЛР 9
21	Мероприятия, посвященные Международному дню родного языка (21.02.)	Обучающиеся всех курсов	Библиотека Аудитории	Библиотекарь Преподаватели родного языка и литературы	1-11
22	<b>День защитников Отечества</b> Праздничное мероприятие, посвященное Дню защитника Отечества	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Классные руководители Мастера п/о	1-13
<b>МАРТ</b>					
1-4	<b>Мероприятие, посвященное</b> Международному дню борьбы с наркоманией и наркобизнесом.	Обучающиеся всех курсов	Фойе учебного корпуса Аудитории	Зам. директора по УВР Участковый инспектор Представитель госкомитета по борьбе с наркотиками Главный нарколог КБР	1,3,9
7	<b>Международный женский день</b> Праздничный концерт посвященный Международному женскому дню 8 Марта	Обучающиеся всех курсов	Фойе учебного корпуса	Зам. директора по УВР Студ.совет	1-13
14	Проводы Зимы, Масленица - народные	Обучающиеся	Лаборатории	Зам. директора по УВР	1-13



	традиции	всех курсов	колледжа	Классные руководители Мастера п/о	
<b>18</b>	<b>День воссоединения Крыма с Россией</b> -Тематические беседы в группах -Просмотр документальных видеофильмов	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители	1-19
<b>март</b>	Организация добровольного тестирования на наркотики	Обучающиеся всех курсов	медпункт	Зам. директора по УВР Классные руководители Педагог-психолог Социальный педагог	2,3,9
<b>АПРЕЛЬ</b>					
12	<b>День космонавтики</b> Гагаринский урок	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители	1,2,3,15
29	День пожарной охраны. Тематический урок ОБЖ	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Преподаватели ОБЖ	2,3,9
<b>МАЙ</b>					
<b>1</b>	<b>Праздник весны и труда</b>	Обучающиеся всех курсов	Городские мероприятия	Мастера п/о Классные руководители	1,3,8
<b>9</b>	<b>День Победы</b> -Уроки мужества-встречи с ветеранами ВОВ -Экскурсия в музей боевой славы -Участие в городских и республиканских мероприятиях, посвящен ных Дню победы, взложение цветов, участие в акции «Бесмертный полк» <b>Легкоатлетическая эстафета, посвященная Дню победы</b>	Обучающиеся всех курсов	колледж спортивный зал, стадион, открыт ые городские площадки	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о Педагог-психолог Социальный педагог Преподаватели физ. воспитания	1,3,8,9,11
<b>16</b>	Участие во всероссийской акции «Стоп	Обучающиеся	Колледж	Зам. директора по УВР	2,3,9

	ВИЧ/СПИД)	всех курсов	Городское мероприятие	Классные руководители	
<b>до 27</b>	<b>День славянской письменности и культуры</b> -Тематические беседы в группах -Просмотр документальных видеофильмов	Обучающиеся всех курсов	Библиотека Аудитории Закрепленные территории	Библиотекарь Мастера п/о Классные руководители	1-14
<b>май</b>	Организация и проведения профориентационного мероприятия «Один день в колледже»,экскурсия по колледжу	Обучающиеся всех курсов	Колледж	Зам. директора по УВР Классные руководители Мастера п/о Педагог-психолог Социальный педагог	21-27
<b>26</b>	<b>День российского предпринимательства</b> -Тематические студенческие научно-практические конференции по предпринимательству: «Я начинающий предприниматель»	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Мастера п/о Классные руководители	21-27
<b>26</b>	-Акция «Всемирный день без табака». «Дышите свободно» - . - Просмотр обучающимися видео: «Бросаем курить!». ---- -Оформление тематическойвыставки, посвященной «Всемирному дню без табака».		Библиотека	Зам. директора по УВР Классные руководители встреча со специалистом ККНД. Библиотекарь	2,3,9,16
<b>ИЮНЬ</b>					
<b>1</b>	<b>Международный день защиты детей</b> -фотогалереи, тематические беседы	Обучающиеся всех курсов	Фойе 1 этажа	Зам. директора по УВР  Мастера п/о Классные руководители	2,3,6,12
<b>5</b>	<b>День эколога</b> -час экологических знаний «Они просят	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Зам. директора по УВР Классные руководители	1,2,6,8,9

	защиты» -Акция «Посади дерево» -Тематическая беседа -«Земля наш дом родной»			Мастера п/о Педагог-психолог Социальный педагог	
<b>1-6</b>	<b>Пушкинский день России</b> Организация мероприятий, посвященных «Дню русского языка» -Пушкинский день России; Александр Сергеевич Пушкин, русской поэт, прозаик, драматург (1799 – 1837); -Литературный вечер, конкурс стихов	Обучающиеся всех курсов	Аудитории Библиотека	Зам. директора по УВР Преподаватели русского языка и литературы Библиотекарь	1-7
<b>12</b>	<b>День России</b> -Стенд информации «12 июня -день России» -Музейный урок истории «Символы государства»	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Мастера п/о Классные руководители	1-12
<b>22</b>	<b>День памяти и скорби</b> -Тематические беседы -Просмотр документальных фильмов	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Мастера п/о Классные руководители	1-12
<b>27</b>	<b>День молодежи</b> Спортивные мероприятия	Обучающиеся всех курсов	Спортзал, открытые площадки	Мастера п/о Классные руководители	1-9
<b>июнь</b>	Вручение грамот «Лучший по профессии» по итогам производственной практики.	Обучающиеся всех курсов	Аудитории	Директор Зам. директора по УВР Зам. директора по УПР	13-27
<b>ИЮЛЬ</b>					
	Летние каникулы				
<b>8</b>	<b>День семьи, любви и верности</b> Мероприятия на федеральном ,региональном уровнях	Обучающиеся всех курсов	Социальные сети	Классные руководители	2,3,11,19

15	<i>Международный день ООН- Всемирный день навыков молодежи (World Youth Skills Day)</i> <i>-История праздника</i> <i>-Просмотр видеороликов</i>	Обучающиеся всех курсов	Социальные сети	Зам.директора по УПР,студсовет, Мастера п/о Классные руководители	2-13
22	<b>День Государственного Флага Российской Федерации</b>	2-4 курсы	Социальные сети	Классные руководители	1-21
23	<b>День воинской славы России (Курская битва, 1943)</b>	2-3 курсы	Социальные сети	Классные руководители	1-21
27	<b>День российского кино</b>	2-3 курсы	Социальные сети	Классные руководители	1-8

**Приложение 2. Оценочные средства для государственной итоговой  
аттестации по специальности**

**Приложение 2**

**к ОПОП специальности**

**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и  
специализированных пищевых продуктов**

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ГИА**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**19.02.13 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ МАССОВОГО  
ИЗГОТОВЛЕНИЯ И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

**2023 г.**

## ***СОДЕРЖАНИЕ***

<b>1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА</b>	<b>85</b>
<b>2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ</b>	<b>88</b>
<b>3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОНСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА</b>	<b>91</b>
<b>4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)</b>	<b>93</b>

## 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ГИА

### 1.1. Особенности образовательной программы

Оценочные средства разработаны для специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В рамках специальности СПО предусмотрено освоение квалификации: техник-технолог.

#### Описание квалификации

Квалификации	Наименование основных видов деятельности	Наименование ПМ
Техник-технолог	ВД X Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (по выбору)	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ВД X Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (по выбору)	ПМ.02 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ВД X Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (по выбору)	ПМ.03 Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	ВД X Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

### 1.2. Применяемые материалы

Для разработки оценочных заданий по каждому из сочетаний видов деятельности рекомендуется применять следующие материалы:

Виды деятельности	Профессиональный стандарт	Компетенция Ворлдскиллс
ВД X Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового	<b>ПС 22.002</b> Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения <b>ПС 22.009</b> Специалист по эксплуатации технологического	Производство молочной продукции (кандидат в презентационную)

изготовления и специализированных пищевых продуктов (по выбору)	оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности	<b>Базовый уровень:</b> 19.01.14 Оператор процессов колбасного производства; 19.01.04 Пекарь
ВД X Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (по выбору)	<b>ПС 22.002</b> Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения <b>ПС 22.007</b> Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	Лабораторный химический анализ (основная)
ВД X Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (по выбору)	<b>ПС 22.002</b> Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения <b>ПС 22.009</b> Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности	Мясопереработка Производство мясных продуктов (кандидаты в презентационную) <b>Базовый уровень:</b> 19.02.06 Технология консервов и пиццеконцентратов; 19.02.04 Технология сахаристых продуктов
ВД X Обеспечение деятельности структурного подразделения	<b>ПС 22.002</b> Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения <b>ПС 22.007</b> Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства	-



### 1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ГИА

Оцениваемые виды деятельности и профессиональные компетенции по ним	Описание тематики выполняемых в ходе процедур ГИА заданий
<b>Демонстрационный экзамен</b>	
<p>ВД Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (по выбору)</p> <p>ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания</p> <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания</p>	<p>Производство одного из видов продуктов (продукции)</p>
<p>ВД Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (по выбору)</p> <p>ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции .</p>	<p>Титриметрический, фотометрический, кондуктометрические методы анализа</p>
<p>ВД Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (по выбору)</p> <p>ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов .</p> <p>ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.</p>	<p>Производство одного из видов продуктов (продукции)</p>
<b>Защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта (работы))</b>	
<p>ВД.Х Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (по выбору)</p> <p>ВД.Х Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (по выбору)</p>	<p>Проектирование строительства, реконструкции и технического переоснащения участков, цехов и предприятий пищевой промышленности.</p> <p>Разработка новой продукции общественного питания массового изготовления.</p> <p>Разработка новой продукции и специализированных пищевых продуктов</p>

ВД.Х Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (по выбору)	Проектирование реконструкции и технического переоснащения участков, цехов и предприятий общественного питания массового изготовления и (или) специализированных пищевых продуктов
ВД.Х Обеспечение деятельности структурного подразделения ПК 3.1. Планировать основные показатели производственного процесса. ПК 3.2. Планировать выполнение работ исполнителями. ПК 3.3. Организовывать работу трудового коллектива. ПК 3.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива. ПК 3.5. Вести учётно-отчётную документацию.	Проектирование реконструкции и технического переоснащения участков, цехов различных предприятий питания

## 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ГИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

### 2.1. Структура задания для процедуры ГИА

Государственная итоговая аттестация проводится в форме ДЭ и защиты дипломного проекта (работы).

Демонстрационный экзамен может включать в себя выпускную квалификационную работу (ВКР), тематика дипломной работы (дипломного проекта) соответствует не только одному или нескольким профессиональным модулям ФГОС СПО, но и одному или нескольким модулям демонстрационного экзамена. Для проведения демонстрационного экзамена рекомендовано использовать один или несколько модулей компетенций Ворлдскиллс.

Выбранные модули должны соотноситься с тематикой выпускной квалификационной работы и быть отражены в дипломной работе (дипломном проекте).

Демонстрационный экзамен – вид аттестационного испытания при государственной итоговой аттестации по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования, которая предусматривает моделирование реальных производственных условий для решения практических задач профессиональной деятельности в соответствии с лучшими мировыми и национальными практиками, реализуемая с учетом обязательных условий по организации и проведению демонстрационного экзамена (ДЭ).

Демонстрационный экзамен может проводиться в форме государственного экзамена.

Задания демонстрационного экзамена разрабатываются на основе указанных профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом Ворлдскиллс и ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования».

### 2.2. Порядок проведения процедуры

Программа государственной итоговой аттестации разработана в соответствии с:

- федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации".

- федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.113 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

– приказом Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)

– приказом Минпросвещения России от 20.12.2022 № 1152 «О внесении изменения в пункт 17 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022г. № 762 (Зарегистрирован 30.12.2022 № 79931)

- приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказом Министерства просвещения РФ от 17 мая 2022 г. № 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. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования”

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 августа 2017 г. N 816 "Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ".

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия результатов освоения студентами образовательных программ СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Формами ГИА по образовательным программам СПО является защита:

- выпускной квалификационной работы (далее – ВКР);
- демонстрационный экзамен (в соответствии с ФГОС СПО).

Предметом государственной итоговой аттестации выпускника по основной профессиональной образовательной программе (программе подготовки специалистов среднего звена) на основе ФГОС СПО 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

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.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

В Программе государственной итоговой аттестации определены:

- материалы по содержанию государственной итоговой аттестации;
- этапы и объем времени на проведение государственной итоговой аттестации;
- условия подготовки и процедуры проведения государственной итоговой аттестации;
- перечень необходимых документов, представляемых на заседаниях государственной экзаменационной комиссии.
- форма и процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- тематика ВКР;
- критерии оценки ВКР;
- фонд примерных оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.

Программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, задания и продолжительность демонстрационного экзамена определяются с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования и утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

#### Особенности демонстрационного экзамена

Объект оценки	Оценка компетенций методом наблюдения за процессом выполнения задания по методике WSR в процессе работы. Комплексная оценка
База проведения	Учебно-производственная мастерская профессиональной образовательной организации (ПОО) при соблюдении требований к инфраструктурному листу; рабочее место предприятий – социальных партнеров; учебно-производственная мастерская специализированного центра компетенций (СЦК)
Государственная экзаменационная комиссия	Обязательное включение в состав ГЭК экспертов WSR по компетенции
Продолжительность демонстрационного экзамена	Проводится в несколько этапов в течение 1 дня
Принципы проведения	Открытость, публичность, доверительная атмосфера
Организаторы на площадке	Обученные эксперты ПОО, учреждения профессионального образования (УПО), регионального координационного центра (РКЦ), СЦК
Контроль	Соблюдение процедуры проведения демонстрационного экзамена осуществляют наблюдатели от СЦК

#### Особенности организации и проведения демонстрационного экзамена

- исключается строгое соответствие заданий требованиям World Skills;
- возможность подготовки задания по одному модулю, либо по всем модулям, но не по всем составным частям компетенции;
- возможность использовать отличное от системы CIS количество баллов;
- задания для ДЭ должны быть согласованы с экспертами, разработчиками экзаменационного задания;
- данная форма продолжительна по времени и может превысить сроки проведения ГИА;

- дает возможность внести результаты в систему CIS и выдать сертификаты.

Этапы демонстрационного экзамена:

- проверка инструментов и оборудования;
- инструктаж;
- демонстрационный экзамен;
- подведение итогов.

В ходе выполнения задания экзаменуемым разрешается общаться только с представителями государственной экзаменационной комиссии (ГЭК). Общение с третьими лицами запрещено.

### Материалы и оборудование

Инфраструктурный лист.

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы и устройства, которые предоставляет Организатор демонстрационного экзамена.

С Инфраструктурным листом можно ознакомиться на сайте WSR:

В Инфраструктурном листе указаны наименования, количество материалов и единиц оборудования, предоставляемые членами ГЭК для проведения демонстрационного экзамена.

Материалы и оборудование, запрещенные на площадке проведения демонстрационного экзамена

Любые материалы и оборудование, имеющиеся при себе у участников, необходимо предъявить членам ГЭК. Экзаменационная комиссия имеет право запретить использование любых предметов, которые будут сочтены не относящимися к списку инфраструктурного листа, прописанному в TOOL BOX по соответствующей компетенции.

## 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДЕМОСТРАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

### 3.1. Структура и содержание типового задания

3.1.1. Экзаменационные задания представляют собой последовательное выполнение технологических операций производства продуктов (продукции) питания.

Содержанием задания является производство одного из видов продуктов (продукции) питания.

Участник должен выполнять требования по охране труда и технике безопасности, производственной санитарии и противопожарной защиты на всех этапах выполнения задания.

Участники экзамена получают нормативные документы на сырье, процесс производства, готовую продукцию.

Участнику необходимо составить и реализовать алгоритм выполнения экзаменационного задания в соответствии с нормативной и технологической документацией (НТД) и паспортами технического оборудования. Произвести необходимые расчеты и заполнить технологическую документацию. Произвести оценку качества сырья с помощью анализаторов, приготовить необходимые материалы и посуду для подготовки компонентов, и проведения технологических операций. Выработать продукт согласно заданию по НТД с соблюдением правил техники безопасности. Произвести органолептическую оценку выработанной продукции.

При выполнении задания участник должен продемонстрировать следующие умения:

- правильно подбирать сырье и материалы для производства продуктов животного происхождения;
- использовать по назначению необходимые основные и вспомогательные материалы;
- организовывать рабочее место с целью достижения максимальной эффективности;

- использовать речевую коммуникацию во избежание недопонимания;
- постоянно контролировать рабочий процесс для минимизации проблемы на последующих стадиях;
- решать нестандартные ситуации, возникающие в процессе производства продуктов питания животного происхождения;
- быстро и точно определять проблемы и решать их самостоятельно;
- производить расчеты выхода готового продукта;
- проектировать технологический процесс и режимы производства;
- учитывать количество и качество поступающего сырья;
- обеспечивать условия для осуществления технологического процесса по производству продуктов (продукции) питания;
- осуществлять технологические процессы производства продуктов (продукции) питания;
- контролировать соблюдение требований к технологическому процессу в соответствии с нормативной и технологической документацией;
- анализировать причины брака готовой продукции;
- обеспечивать режим работы оборудования по производству продуктов (продукции) питания;
- контролировать эффективное использование технологического оборудования по производству продуктов (продукции) питания;
- контролировать санитарное состояние оборудования;
- читать и понимать техническую документацию;
- оформлять техническую документацию;
- вести технологический журнал;
- применять стандарты и технические условия на выпускаемые виды продуктов (продукции) питания.

### 3.1.2. Условия выполнения практического задания:

Для проведения экзамена приглашаются представители работодателей, организуется видеотрансляция.

## 3.2. Критерии оценки выполнения задания демонстрационного экзамена

### 3.2.1. Порядок оценки

Критерии оценки по разделам задания, система начисления баллов представляются в соответствии с оценочными материалами на проведение демонстрационного экзамена.

### 3.2.2. Порядок перевода баллов в систему оценивания

Перевод в оценку баллов, полученных за демонстрационный экзамен, рекомендуется проводить следующим образом.

Рекомендуемые основания для разработки методики перевода баллов в систему оценивания: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» приведены на основе рекомендованной методики перевода результатов участников демонстрационного экзамена, разработанной АНО «Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)».

Максимальное количество баллов, которое возможно получить за выполнение задания демонстрационного экзамена, принимается за 100%. Перевод баллов в оценку может быть осуществлен на основе таблицы.

Оценка ГИА	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
------------	-----------------------	---------------------	----------	-----------

Отношение количества баллов к максимально возможному (в процентах)	полученного	0,00%	-	20,00%	-	40,00%	-	70,00%	-	100,00%
		19,99%		39,99%		69,99%		100,00%		

#### **4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТА)**

##### **4.1. Общие положения**

Государственная итоговая аттестация является одним из разделов программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ГИА включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Для проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Приказом Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Расписание проведения ГИА утверждается директором образовательной организации и доводится до сведения студентов не позднее, чем за две недели до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

Для работы ГЭК представляются следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности;
- программа ГИА;
- приказ директора о допуске студентов к ГИА;
- приказ директора о создании ГЭК для проведения ГИА;
- приказ директора о создании апелляционной комиссии;
- приказ о закреплении тем и назначении руководителей дипломных работ;
- сводная ведомость успеваемости выпускников;
- протоколы освоенных компетенций (в т. ч. аттестационные листы работодателей, характеристики на студентов, отзывы работодателей о прохождении производственной практики);
- зачетные книжки студентов;
- протокол заседания ГЭК;
- методические указания по выполнению ВКР специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения;
- выпускные квалификационные работы.
- портфолио студентов, подтверждающие освоение общих компетенций.

Вид и сроки проведения государственной итоговой аттестации

Вид – выпускная квалификационная работа (ВКР).

Сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: 4 недели.

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: 2 недели.

##### **4.2. Примерная тематика дипломных проектов по специальности**

Темы ВКР должны отвечать современному уровню и перспективам развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер, быть достаточно разнообразными для возможности выбора обучающимся темы в соответствии с индивидуальными

склонностями и способностями и соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Перечень тем разрабатывается преподавателями и обсуждается на заседаниях предметных (цикловых) комиссий образовательной организации с участием председателей ГЭК.

Перечень тем согласовывается с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре ВКР определяются Положением об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в ГБПОУ «КБТТК»

#### Примерные темы ВКР

№	Примерная тематика ВКР	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в ВКР
1	Разработка проектов строительства участков, цехов и заводов по обработке продуктов убоя	<b>ПМ.01</b> Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>ПМ. 02</b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>ПМ. 03</b> Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>ПМ.04</b> Обеспечение деятельности структурного подразделения
2	Разработка проектов строительства участков, цехов и заводов по производству мясных продуктов	
3	Разработка проектов реконструкции участков, цехов и предприятий мясной промышленности	
4	Разработка проектов технического переоснащения участков, цехов и предприятий мясной промышленности	
5	Разработка проектов строительства молочных участков, цехов и заводов	
6	Разработка проектов строительства сыродельных участков, цехов и заводов	
7	Разработка проектов реконструкции участков, цехов и предприятий молочной промышленности	
8	Разработка проектов технического переоснащения участков, цехов и предприятий, специализирующихся на производстве хлебобулочной продукции	
9	Разработка проектов технического переоснащения участков, цехов и предприятий, специализирующихся на детском питании	
10	Разработка проектов технического переоснащения участков, цехов и предприятий, специализирующихся на выпуске пищевых полуфабрикатов из различного сырья.	



### **4.3. Структура и содержание выпускной квалификационной работы**

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются руководителями дипломных работ (проектов) и рассматриваются на заседании предметной (цикловой) комиссии специальности.

Руководителей дипломного проектирования назначают приказом директора СПО.

Закрепление тем дипломных проектов (с указанием руководителя и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом директора.

По утвержденным темам руководители дипломных проектов разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Задание на дипломный проект, график выполнения его разделов подписывается руководителем проекта, рассматривается предметной (цикловой) комиссией специальности, а затем утверждается заместителем директора по учебной работе. В отдельных случаях допускается выполнение выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) группой студентов. При этом индивидуальные задания выдают каждому студенту. Задание на дипломный проект выдается студенту не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

Выполненная ВКР в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- продемонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

ВКР выполняется выпускником с использованием собранных им лично материалов, в том числе, в период прохождения преддипломной практики, а также работы над выполнением курсовой работы (проекта).

ВКР в форме дипломного проекта состоит из пояснительной записки и графической части. В пояснительной записке даётся теоретическое и расчетное обоснование принятых в дипломном проекте решений. В графической части принятое решение представляется в виде чертежей, схем, графиков, диаграмм.

Объем, структура, содержание пояснительной записки и графической части ВКР определяются в зависимости от профиля специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, требований профессиональных образовательных организаций и темы дипломного проекта. В состав дипломного проекта могут входить макеты, изготовленные в соответствии с заданием. При выполнении ВКР в форме опытных образцов изделий, продуктов и пр., а также при творческих работах, количество листов расчетно-пояснительной записки должно быть уменьшено без снижения общего качества ВКР.

Пояснительная записка, как правило, включает в себя: титульный лист; задание на ВКР; календарный рабочий план; содержание; введение; основную часть; экономическое обоснование; охрану труда и техники безопасности; заключение; список используемых источников; приложения (при необходимости).

При разработке содержания ВКР используются действующие отраслевые нормы технологического проектирования предприятий мясной или молочной промышленности.

Оформление ВКР должно соответствовать требованиям ЕСТД и ЕСКД.

Текст выпускной квалификационной работы должен быть кратким, ясным, точным и не допускать различных толкований, излагаться от третьего лица. Термины, обозначения и определения должны соответствовать установленным стандартам, а при их отсутствии – общепринятым нормам.

Работа должна быть написана грамотно, с использованием лексики, принятой в научном и деловом стилях языка.

Выпускная квалификационная работа переплетается. Составные части выпускной квалификационной работы должны быть сшиты в указанной последовательности.

#### **4.4. Порядок оценки результатов дипломного проекта**

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система. Эта оценка складывается из оценки выполненной работы и оценки защиты ВКР.

При определении окончательной оценки защиты дипломного проекта учитываются:

- доклад студента по каждому разделу дипломного проекта;
- качество выполнения графической части;
- отзыв руководителя; отзыв рецензента;
- ответы на вопросы.

Студенты, выполнившие выпускную квалификационную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту. В этом случае государственная экзаменационная комиссия может признать целесообразным повторную защиту студентом той же выпускной квалификационной работы, либо вынести решение о закреплении за ним нового задания на выпускную квалификационную работу и определить срок повторной защиты, но не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается на период времени, установленный образовательной организацией самостоятельно, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.

Повторное прохождение государственной итоговой аттестации для одного лица назначается образовательной организацией не более двух раз.

Студенту, получившему оценку «неудовлетворительно» при защите выпускной квалификационной работы, выдается академическая справка установленного образца. Академическая справка обменивается на диплом в соответствии с решением государственной экзаменационной комиссии после успешной защиты студентом выпускной квалификационной работы.

#### **4.5. Порядок оценки защиты дипломного проекта/дипломной работы**

**«Отлично»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал полное соответствие уровня своей подготовки требованиям ФГОС, показал глубокие знания и умения;
- представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению ВКР специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
- в расчетно-пояснительной записке и в графической части разработан проект производства работ;
- в докладе исчерпывающе, последовательно, четко, логически стройно и кратко изложена суть работы и ее основные результаты;

- в докладе по защите ВКР прослеживается тесная взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на все вопросы членов комиссии даны обстоятельные и правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

**«Хорошо»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал достаточно хорошие знания и умения;

– представленная к защите работа выполнена в полном соответствии с заданием, отличается глубиной профессиональной проработки всех разделов ее содержательной части, выполнена и оформлена качественно и в соответствии с установленными требованиями, указанными в Методических указаниях по выполнению ВКР специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- графическая часть выполнена недостаточно качественно;
- в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты, однако при изложении допущены отдельные неточности;
- в докладе по защите ВКР прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на большинство вопросов членов комиссии даны правильные ответы;
- критические замечания научного руководителя выпускником проанализированы, и в процессе защиты приведены аргументированные доказательства правильности решений, принятых в работе.

**«Удовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- при выполнении ВКР выпускник продемонстрировал соответствие уровня своей подготовки требованиям государственного образовательного стандарта, показал удовлетворительные знания и умения;

– представленная к защите работа выполнена в соответствии с заданием, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов, имеют место несущественные ошибки и нарушения установленных требований оформления работы, указанных в Методических указаниях по выполнению ВКР специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

- графическая часть выполнена недостаточно качественно;
- в докладе изложена суть работы и ее результаты;
- в докладе по защите ВКР не прослеживается взаимосвязь с материалом индивидуального задания по преддипломной практике;
- на вопросы членов комиссии выпускник отвечает, но неуверенно;
- не все критические замечания рецензента проанализированы правильно.

**«Неудовлетворительно»** выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- в ВКР обнаружены значительные ошибки, свидетельствующие о том, что уровень подготовки выпускника не соответствует требованиям государственного образовательного стандарта;

– при решении задач, сформулированных в задании, выпускник не показывает необходимых знаний и умений;

- тема индивидуального задания не соответствует теме индивидуального задания по преддипломной практике;
  - доклад затянут по времени и (или) читался с листа;
- на большинство вопросов членов комиссии ответы даны неправильные или не даны вообще.