



Комитет по образованию

Санкт-Петербургское государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение «Колледж  
туризма и гостиничного сервиса»  
(Колледж туризма Санкт-Петербурга)

УТВЕРЖДАЮ

Директор

С.А. Антонова

«30» июня 2020 г.

**Уровень профессионального образования**  
Среднее профессиональное образование

## **ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

*подготовки специалистов среднего звена*

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
*(код и наименование специальности ФГОС СПО)*

**Квалификация выпускника – техник-технолог**  
*(в соответствии с перечнем профессий/специальностей СПО)*

**Форма обучения**

очная

Санкт-Петербург

2020

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 384.

*Код, наименование специальности/профессии*

входящей в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнология**

Организация-разработчик: Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса»

Рассмотрено и принято на методическом совете

Протокол № 6 от «24» мая 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «ВИКТОРИЯПлюс»  
Наименование организации/предприятия

Генеральный директор  
должность

\_\_\_\_\_  
личная подпись

Андреев В.А.  
фамилия, имя, отчество

«22» мая 2020г

М.П.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....	6
2. Общая характеристика образовательной программы .....	7
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....	7
4. Планируемые результаты освоения образовательной программы.....	8
4.1. Общие компетенции.....	8
4.2. Профессиональные компетенции .....	11
4.3. Личностные результаты.....	15
5. Структура основной профессиональной образовательной программы .....	17
5.1. Рабочий учебный план .....	17
5.2. Календарный учебный график .....	17
5.3. Рабочая программа воспитания.....	17
5.4. Календарный план воспитательной работы.....	18
Раздел 6. Условия реализации образовательной программы .....	18
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы	18
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы .....	22
6.3. Требования к организации воспитания обучающихся .....	23
6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	23
Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации .....	24
Раздел 8. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации.....	24
9. Разработчики основной профессиональной образовательной программы.....	25

## ПРИЛОЖЕНИЯ

### **Приложение 1. Рабочие программы учебных дисциплин среднего общего образования**

*Приложение 1.1.* Рабочая программа учебной дисциплины БД. 01 «Русский язык»

*Приложение 1.2.* Рабочая программа учебной дисциплины БД. 02 «Литература»

*Приложение 1.3.* Рабочая программа учебной дисциплины БД. 03 «Иностранный язык»

*Приложение 1.4.* Рабочая программа учебной дисциплины БД. 04 «Математика»

*Приложение 1.5.* Рабочая программа учебной дисциплины БД. 05 «История»

*Приложение 1.6.* Рабочая программа учебной дисциплины БД. 06 «Физическая культура»

- Приложение 1.7.** Рабочая программа учебной дисциплины БД. 07 «ОБЖ»
- Приложение 1.8.** Рабочая программа учебной дисциплины БД. 08 «Обществознание»
- Приложение 1.9.** Рабочая программа учебной дисциплины БД. 09 «Физика»
- Приложение 1.10.** Рабочая программа учебной дисциплины БД. 10 «Астрономия»
- Приложение 1.11.** Рабочая программа учебной дисциплины ПД. 01 «Химия»
- Приложение 1.12.** Рабочая программа учебной дисциплины ПД. 02 «Биология»
- Приложение 1.13.** Рабочая программа учебной дисциплины ПД. 03 «Информатика»
- Приложение 1.14.** Рабочая программа учебной дисциплины ПОО. 01 «Введение в индивидуальную проектную деятельность»

## **Приложение 2. Рабочие программы учебных дисциплин**

- Приложение 2.1.** Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 01 «Основы философии»
- Приложение 2.2.** Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 02 «История»
- Приложение 2.3.** Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»
- Приложение 2.4.** Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ 04 «Физическая культура»
- Приложение 2.5.** Рабочая программа учебной дисциплины ЕН 01 «Математика»
- Приложение 2.6.** Рабочая программа учебной дисциплины ЕН 02 «Экологические основы природопользования»
- Приложение 2.7.** Рабочая программа учебной дисциплины ЕН 03 «Химия»
- Приложение 2.8.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»
- Приложение 2.9.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 «Физиология питания»
- Приложение 2.10.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
- Приложение 2.11.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
- Приложение 2.12.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 05 «Метрология и стандартизация»
- Приложение 2.13.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 06 «Правовые основы профессиональной деятельности»
- Приложение 2.14.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
- Приложение 2.15.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 08 «Охрана труда»
- Приложение 2.16.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 09 «Безопасность жизнедеятельности»
- Приложение 2.17.** Рабочая программа учебной дисциплины ОП 10 «Основы организации обслуживания в предприятиях питания»

### **Приложение 3. Рабочие программы профессиональных модулей**

**Приложение 3.1.** Рабочая программа профессионального модуля ПМ 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

**Приложение 3.2.** Рабочая программа профессионального модуля ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

**Приложение 3.3.** Рабочая программа профессионального модуля ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

**Приложение 3.4.** Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

**Приложение 3.5.** Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

**Приложение 3.6.** Рабочая программа профессионального модуля ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»

**Приложение 3.7.** Рабочая программа профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по профессиям рабочих ОКПР 16675 Повар, 12901 Кондитер»

**Приложения 3.8.** Рабочая программа учебной практики УП 07

**Приложения 3.9.** Рабочая программа производственной практики ПП 01-07

**Приложения 3.10.** Рабочая программа производственной практики ПП 01-07

### **Приложение 4. Рабочая программа воспитания**

**Приложение 5. Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

## 1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО), реализуемая Колледжем туризма Санкт-Петербурга по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** представляет собой систему документов, разработанную колледжем на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от от 22 апреля 2014 г. № 384. с учетом требований регионального рынка труда.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин, профессиональных модулей, программы практик, фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также оценочные и методические материалы.

### 1.1.1. Используемые сокращения

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ПК – профессиональные компетенции;

ОК – общие компетенции;

ЛР – личностные результаты;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

Цикл ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Цикл ЕН – математический и общий естественно-научный цикл.

1.2. Нормативные документы, регламентирующие разработку образовательной программы среднего профессионального образования:

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

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

– Приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка

организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– 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 08.09.2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 33.011 Повар», 4-й и 5-й уровни квалификации;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 33.010 Кондитер»;

– Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в различных формах от 31 июля 2009 года №АФ-317/03;

– Положение о формировании системы независимой оценки качества профессионального образования от 31 июля 2009 года №АФ-318/03.

## 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 6480 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 3 года 10 месяцев.

## 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

3.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий ФГОС).

<b>Наименование основных видов деятельности</b>	<b>Наименование профессиональных модулей</b>	<b>Квалификация <i>Техник-технолог</i></b>
ВД.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	осваивается

ВД.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	осваивается
ВД.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	осваивается
ВД.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	осваивается
ВД.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	осваивается
ВД.06. Организация работы структурного подразделения.	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	Повар Кондитер

#### 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

##### 4.1. Общие компетенции

Код	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<b>Умения:</b> проявлять инициативность в освоении своей будущей профессии и профессиональной деятельности, участвовать в конкурсах профессионального мастерства, конференциях, профориентационной работе
		<b>Знания:</b> особенностей своей будущей профессии и специальности, способы повышения своего профессионального уровня, правила проведения конкурсов профессионального мастерства
ОК 02	Организовывать	<b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в

	<p>собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>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 03	<p>Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p><b>Умения:</b> составлять план действий для решения нестандартных ситуаций, реализовывать составленный план, оценивать результат и последствия своих действий, нести за них ответственность</p> <p><b>Знания:</b> структуры плана по решению задач, порядок оценки результатов решения нестандартных задач</p>
ОК 04	<p>Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<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</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение
		<b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	<b>Умения:</b> брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий, анализировать результат работы членов команды, предлагать пути улучшения результатов работы
		<b>Знания:</b> способов анализа результатов деятельности членов команды, пути улучшения результатов деятельности
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
		<b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<b>Умения:</b> настраивать работу в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач с учетом инновации в области профессиональной деятельности
		<b>Знания:</b> способы решения профессиональных задач с учетом инноваций в области профессиональной деятельности

## 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<b>ВД.1.</b> Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<b>ПК 1.1.</b> Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению мясных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
	<b>ПК 1.2.</b> Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	-соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению рыбных полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
	<b>ПК 1.3.</b> Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	-соблюдение последовательности технологических операций по приготовлению полуфабрикатов из домашней птицы для сложной кулинарной продукции;
<b>ВД.2.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	<b>ПК 2.1.</b> Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	- соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении канапе, легких и сложных холодных закусок согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
	<b>ПК 2.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы	-соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
	<b>ПК 2.3.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при

		приготовлении сложных холодных соусов согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
	<b>ПК 2.4.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд национальных кухонь	соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных холодных блюд национальных кухонь согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий национальных кухонь для предприятий общественного питания;
<b>ВД 3.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	<b>ПК 3.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных супов	- соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных супов согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
	<b>ПК 3.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	- соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных горячих соусов согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
	<b>ПК 3.3.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных блюд из овощей, грибов и сыра согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
	<b>ПК 3.4.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и птицы	соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных блюд из рыбы, мяса и птицы согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

	<b>ПК 3.5.</b> Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции национальных кухонь	- соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции национальных кухонь;
<b>ВД 4.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<b>ПК 4.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа, ОСТА ТУ и соблюдение требований СанПиН при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба  -соблюдение последовательности, режимов технологического процесса и основных технологических требований при приготовлении печений, пряников, коврижек
	<b>ПК 4.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	-соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа, ОСТА, ТУ; - соблюдение последовательности, режимов технологического процесса и основных технологических требований при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;
	<b>ПК 4.3.</b> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	-соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа, ОСТА, ТУ. -соблюдение последовательности, режимов технологического процесса и основных технологических требований при приготовлении печений, пряников, коврижек
	<b>ПК 4.4.</b> Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.	-соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа, ОСТА, ТУ. -соблюдение последовательности, режимов технологического процесса и основных технологических требований при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

	<b>ПК 4.5.</b> Организовывать и проводить приготовление восточных сладостей	-соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа, ОСТа, ТУ. -соблюдение последовательности, режимов технологического процесса и основных технологических требований при приготовлении восточных сладостей.
<b>ВД. 5.</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	<b>ПК 5.1.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа, ОСТа, ТУ; -соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных холодных десертов согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
	<b>ПК 5.2.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	-соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа, ОСТа, ТУ; -соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных горячих десертов согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;
	<b>ПК 5.3.</b> Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и горячих десертов национальных кухонь.	-соответствие качества полученного продукта требованиям ГОСТа, ОСТа, ТУ; -соблюдение последовательности, режимов технологического процесса при приготовлении сложных холодных и горячих десертов национальных кухонь.
<b>ВД.6.</b> Организация работы структурного подразделения.	<b>ПК 6.1.</b> Участвовать в планировании основных показателей производства	- участие в планировании основных показателей производства в соответствии с существующими нормативами и требованиями
	<b>ПК 6.2.</b> Планировать выполнение работ исполнителями	- составлять планирующую документацию на выполнение работ исполнителями, контролировать полученный результат
	<b>ПК 6.3.</b> Организовывать работу трудового коллектива	- выполнять и контролировать организацию и контроль текущей деятельности трудового коллектива; контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;

	<p><b>ПК 6.4.</b> Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</li> <li>- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</li> <li>- органолептически оценивать качество готовой кулинарной и кондитерской продукции, проводить бракераж, вести документацию по контролю качества готовой продукции;</li> <li>- определять риски в области производства кулинарной и кондитерской продукции, определять критические точки контроля качества и безопасности продукции в процессе производства;</li> <li>- организовывать рабочие места различных зон кухни;</li> <li>- оценивать работу подчиненного персонала</li> </ul>
	<p><b>ПК 6.5.</b> Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>Соответствие разработки нормативно-технологической документации установленным требованиям</p>

#### 4.3. Личностные результаты

<p align="center"><b>Личностные результаты реализации программы воспитания</b></p>	<p align="center"><b>Код личностных результатов реализации программы воспитания</b></p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны</p>	<p align="center"><b>ЛР 1</b></p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p>	<p align="center"><b>ЛР 2</b></p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным</p>	<p align="center"><b>ЛР 3</b></p>

и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	
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	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала в сфере сервиса.	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий	ЛР 14
Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии	ЛР 15
Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов и решений	ЛР 16

## **5. Структура основной профессиональной образовательной программы**

### **5.1. Рабочий учебный план**

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов гуманитарного и социально-экономического; математического и общего естественнонаучного; общепрофессионального и профессионального циклов, состав практик объем содержания по ним учитывает специфику потребности регионального рынка труда, требований работодателей и региональных органов управления образованием и конкретизирует конечные результаты обучения в виде компетенций, умений, знаний и приобретаемого практического опыта в соответствии с особенностями организации учебного процесса и распределением вариативной части. Для каждой дисциплины, модуля, практики в учебном плане указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

### **5.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОПОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

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

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

Цель рабочей программы воспитания – формирование общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/ специалистов среднего звена.

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. Программа разработана в соответствии с предъявляемыми требованиями (приложение 3).

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

Календарный план воспитательной работы представлен в приложении 3.

### **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

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

##### **6.1.1. Перечень специальных помещений:**

**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 специальных помещений:**

###### **Кабинеты:**

- русского языка и литературы
- истории
- обществознания и права
- математики
- информатики
- физики
- химии
- биологии
- географии
- социально-экономических дисциплин
- иностранного языка
- информационных технологий в профессиональной деятельности
- экологических основ природопользования
- технологии продукции общественного питания
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производств
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда
- товароведения пищевых продуктов
- правовых основ профессиональной деятельности

###### **Лаборатории:**

- химии
- метрологии, стандартизации и подтверждения качества
- микробиологии, санитарии и гигиены
- информационных технологий R-keeper
- Учебный кулинарный цех

- Учебный кондитерский цех.
- Спортивный комплекс:
- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (электронный)

#### **Залы:**

- библиотека,
- читальный зал с выходом в сеть Интернет;

### **6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

##### **Лаборатория «• Учебный кулинарный цех»**

Рабочее место преподавателя.

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

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат (печь пароконвекционная);

Микроволновая печь;

Плита индукционная;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Блендер стационарный;

Мясорубка;

Слайсер;

Куттер;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималка для цитрусовых;

Соковыжималка универсальная;

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная;  
Дегидратор;  
Ротационный кипятильник.

#### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

##### Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

##### Технические средства обучения

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

##### Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат (печь пароконвекционная);  
Микроволновая печь;  
Подовая печь (для пиццы);  
Расстоечный шкаф;  
Плита индукционная;  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Фризер;  
Тестораскаточная машина (настольная);  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный);  
Тестомесильная машина (настольная);  
Миксер (погружной);  
Мясорубка;  
Куттер;  
Соковыжималка для цитрусовых;  
Соковыжималка универсальная;  
Лампа для карамели;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Термометр инфрокрасный;  
Термометр со щупом;  
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;  
Дегидратор.

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

##### **Кухня организации питания:**

Весы настольные электронные;  
Пароконвектомат;  
Конвекционная печь или жар;  
Микроволновая печь;  
Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;  
Фритюрница;  
Электрогриль (жарочная поверхность);  
Шкаф холодильный;  
Шкаф морозильный;  
Шкаф шоковой заморозки;  
Льдогенератор;  
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;  
Тестораскаточная машина;  
Планетарный миксер;  
Диспенсер для подогрева тарелок;  
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);  
Мясорубка;  
Овощерезка;  
Процессор кухонный;  
Слайсер;  
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);  
Миксер для коктейлей;  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);  
Машина для вакуумной упаковки;  
Кофемашина с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Лампа для карамели;  
Аппарат для темперирования шоколада;  
Сифон;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;  
Моечная ванна двухсекционная.

**Кондитерский цех организации питания:**

Весы настольные электронные  
Конвекционная печь  
Микроволновая печь  
Подовая печь (для пиццы)  
Расстоечный шкаф  
Плита электрическая  
Шкаф холодильный  
Шкаф морозильный  
Шкаф шоковой заморозки  
Тестораскаточная машина (настольная)  
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)  
Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)  
Мясорубка  
Куттер  
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)  
Пресс для пиццы  
Лампа для карамели  
Аппарат для темперирования шоколада  
Сифон  
Газовая горелка (для карамелизации)  
Термометр инфрокрасный  
Термометр со щупом  
Овоскоп  
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

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

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах.

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать 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**

Библиотечный фонд образовательной организации укомплектован печатными и электронными учебными изданиями (включая учебники и учебные пособия) по каждой дисциплине (модулю) из расчета одно печатное или электронное учебное издание по каждой дисциплине (модулю) на одного обучающегося.

Наличие электронной информационно-образовательной среды колледжа допускает замену печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов, обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

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

6.3.1. Условия организации воспитания (определяются образовательной организацией)

Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте.

Для реализации Программы определены следующие формы воспитательной работы с обучающимися:

- информационно-просветительские занятия (лекции, встречи, совещания, собрания ит.д.)
- массовые и социокультурные мероприятия;
- спортивно-массовые и оздоровительные мероприятия;
- деятельность творческих объединений, студенческих организаций;
- психолого-педагогические тренинги и индивидуальные консультации;
- научно-практические мероприятия (конференции, форумы, олимпиады, чемпионаты и др.);
- профориентационные мероприятия (конкурсы, фестивали, мастер-классы, квесты, экскурсии и др.);
- опросы, анкетирование, социологические исследования среди обучающихся.

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

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

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых

соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

### **Раздел 7. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Текущая и промежуточная аттестации служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик.

Промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по циклам, модулям, дисциплинам и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ)).

Промежуточная аттестация, как правило, осуществляется в конце цикла, семестра или на завершающем этапе практики.

Промежуточная аттестация может завершать как изучение всего объема учебного предмета, курса, отдельной дисциплины (модуля) ОПОП, так и их частей.

Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре, дисциплинам (модулям).

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации определяются учебным планом и внутренними локальными актами.

### **Раздел 8. Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации**

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

ГИА проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы.

Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

К проведению государственной итоговой аттестации по основным профессиональным образовательным программам привлекаются представители работодателя и их объединений.

## 9. Разработчики основной профессиональной образовательной программы

**Организация разработчик:** Санкт-Петербургское государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Колледж туризма и гостиничного сервиса»

Группа разработчиков:

Ф.И.О.	должность
Миланов Александр Васильевич	Заместитель директора по методической работе Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Головских Елена Александровна	Методист Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Харченко Нелли Эрьевна	Заведующая отделением «Ресторанный сервис» Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Казымова Наталья Владимировна	Председатель предметно-цикловой комиссии отделения «Ресторанный сервис» Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Гончарова Татьяна Анатольевна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Иванова Ирина Викторовна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Царева Марина Геннадиевна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»

Симакина Ольга Анатольевна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Серебрякова Юлия Михайловна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Бондаренко Роман Васильевич	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Осипова Наталья Владимировна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Ларионова Наталья Михайловна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Барышникова Ирина Евгеньевна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Федотова Дарья Андреевна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Жбакина Тамара Федоровна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Дмитриева Светлана Алексеевна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Кумачева Ирина Григорьевна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального

	образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Харченко Ирина Сергеевна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Григорьева Марина Анатольевна	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»
Малиновская Владимировна Александра	Преподаватель Санкт-Петербургского государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Колледж туризма и гостиничного сервиса»

