



Утверждаю  
Директор ГАПОУ «ОГК»

И.Г. Золкина

28 2020 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**  
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
«Оренбургский государственный колледж»  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
базовой подготовки

Программа подготовки специалистов среднего звена Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж» (ГАПОУ «ОГК») составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*.

СОГЛАСОВАНО:

*В.И. Ветров* *Побочина* *Василий* *Александрович*



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие положения
  - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена
  - 1.2. Нормативный срок освоения программы
  - 1.3. Язык обучения
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена
  - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
  - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
  - 3.1. Структура ППССЗ
  - 3.2. Учебный план
  - 3.3. Календарный учебный график
  - 3.4. Программы общеобразовательных дисциплин
  - 3.5. Программа внеурочной деятельности
  - 3.6. Программы дисциплин и профессиональных модулей
  - 3.7. Программа производственной практики (преддипломной)
4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена
5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена
  - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
  - 5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж» (ГАПОУ «ОГК») - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 06.02.2020) «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденный приказом Министерством образования и науки РФ от 22 апреля 14 № 384;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464 (ред. 15.12.2014 г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (ред.17.11.2017 г.) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291(ред.18.08.2016 г.) «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Профессиональный стандарт «Повар» (утв.приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- нормативно-методические документы Министерства просвещения РФ;

- нормативно-методические документы министерства образования Оренбургской области;

- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж»;

- нормативные локальные акты государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж».

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

Сокращения, используемые в программе подготовки специалистов среднего звена:

ФГОС СПО– федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

ФГОС СОО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования

ОУ – образовательное учреждение;

СПО – среднее профессиональное образование;

ППССЗ— программа подготовки специалистов среднего звена по специальности;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;  
 РП – рабочая программа дисциплины (модуля);  
 ОП.00. – общепрофессиональный цикл;  
 ОГСЭ, ЕН – цикл общегуманитарных, социально-экономических (ОГСЭ) и естественнонаучных дисциплин (ЕН);  
 П.00 - Профессиональный цикл;  
 ПМ – профессиональный модуль;  
 МДК 00.00 – междисциплинарный курс;  
 УП.00. – учебная практика;  
 ПП.00. – производственная практика;  
 ГИА.00. – государственная (итоговая) аттестация;  
 ПА.00. – промежуточная аттестация;  
 ГАК – государственная аттестационная комиссия;  
 ВКР – выпускная квалификационная работа.

## 1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

Подготовка специалистов среднего звена осуществляется на базе основного общего образования, реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности.

## 1.3 Язык обучения

Обучение по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

*Область профессиональной деятельности выпускника:*

- организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

*Объекты профессиональной деятельности выпускника:*

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

- организация работы структурного подразделения;

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

Код	Наименование
<b>ВПД 1</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
<b>ВПД 2</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

<b>ВПД 3</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
<b>ВПД 4</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
<b>ВПД 5</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
<b>ВПД 6</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
<b>ВПД 7</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)</b>
ПК. 7.1.	Подготовка к работе основного производства организации питания и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПК. 7.2.	Проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов основного производства организации питания
ПК 7.3.	Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
ПК. 7.4.	Упаковка готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос
ПК 7.5.	Подготовка пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 7.6.	Обработка, нарезка и формовка овощей и грибов
ПК 7.7.	Подготовка рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы
ПК 7.8.	Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями
ПК 7.9.	Приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы, макаронных изделий, круп, каш, блюд из яиц, творога
ПК 7.10	Приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря
ПК 7.11	Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи

ПК 7.12	Приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы
ПК 7.13	Приготовление горячих напитков
ПК 7.14	Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов
ПК 7.15	Приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд
ПК 7.16	Приготовление и оформление супов, бульонов и отваров, холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов

### Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Наименование присваиваемых квалификаций (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов).

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
16675	Повар

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

#### 3.1. Структура ППССЗ

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и **ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**, содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: учебным планом специальности, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей; материалами обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами внеурочной деятельности рабочими программами учебных и производственных практик; методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки с учетом требований работодателей, определяемой содержанием обязательной части, формирования умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

### **3.2. Учебный план**

Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания определяет следующие характеристики ППССЗ: объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составляющих элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики) последовательность изучения учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составляющих; распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям и их составляющим. Объёмы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим; сроки прохождения и продолжительность производственной (преддипломной) практики; формы государственной итоговой аттестации (далее ГИА), объём времени отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) в рамках ГИА; объём каникул по годам обучения. Учебный план размещен на сайте колледжа во вкладке Сведения об образовательной организации - Основные профессиональные образовательные программы ГАПОУ "ОГК"

### **3.3. Календарный учебный график**

Календарный учебный график отражает последовательность реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включая теоретическое и практическое обучение, промежуточную и итоговую аттестации, а также каникулы. Календарный учебный график является обязательной частью учебного плана. Календарный учебный график размещен на сайте колледжа во вкладке Сведения об образовательной организации - Основные профессиональные образовательные программы ГАПОУ "ОГК"

### 3.4 Программы общеобразовательных дисциплин

Целями реализации среднего общего образования являются: – становление и развитие личности обучающегося в ее самобытности и уникальности, осознание собственной индивидуальности, появление жизненных планов, готовность к самоопределению; – достижение выпускниками планируемых результатов: компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося старшего школьного возраста, индивидуальной образовательной траекторией его развития и состоянием здоровья.

Достижение поставленных целей при разработке и реализации основной образовательной программы среднего общего образования предусматривает решение **следующих основных задач:**

- формирование российской гражданской идентичности обучающихся;
- сохранение и развитие культурного разнообразия и языкового наследия многонационального народа Российской Федерации, реализация права на изучение родного языка, овладение духовными ценностями и культурой многонационального народа России;
- обеспечение равных возможностей получения качественного среднего общего образования;
- обеспечение достижения обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (далее – ФГОС СОО);
- обеспечение реализации образования на уровне среднего общего образования в объеме предусматривающей изучение обязательных учебных дисциплин, входящих в учебный план, а также внеурочную деятельность;
- установление требований к воспитанию и социализации обучающихся, их самоидентификации посредством лично и общественно значимой деятельности, социального и гражданского становления, осознанного выбора профессии, понимание значения профессиональной деятельности для человека и общества;
- обеспечение преемственности основных образовательных программ основного общего, среднего общего, профессионального образования;
- развитие государственно-общественного управления в образовании;
- создание условий для развития и самореализации обучающихся, для формирования здорового, безопасного и экологически целесообразного образа жизни обучающихся.

Основная образовательная программа среднего общего образования разработана на основе ФГОС СОО, Конституции Российской Федерации<sup>1</sup>, Конвенции ООН о правах ребенка, учитывает региональные, национальные и этнокультурные потребности народов Российской Федерации, требования ФГОС СПО, обеспечивает достижение обучающимися образовательных результатов в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СОО, определяет цели, задачи, планируемые результаты, содержание и организацию образовательной деятельности на уровне среднего общего образования и реализуется образовательной организацией через урочную и внеурочную деятельность с соблюдением требований государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.

Нормативную базу планирования общеобразовательной подготовки составляют:

- приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»,
- «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Министерства образования и науки России от 17.03.2015 № 06-259)

Общеобразовательный учебный цикл состоит из базовых образовательных учебных дисциплин и профильных учебных дисциплин, реализующих федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования. Общеобразовательный цикл на базе основного общего образования с получением среднего общего образования содержит 12 учебных дисциплин и предусматривает изучение 3 учебных профильных дисциплин, изучаемых углубленно с учетом естественнонаучного профиля, осваиваемой специальности СПО.

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение, распределены на учебные дисциплины общеобразовательного цикла - общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся по учебной дисциплине составляет: по базовой - не менее 39 час., по профильной - не менее 93 час.

Базовые общеобразовательные учебные дисциплины (общие и по выбору) учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение следующих дисциплин (БОУД): «Русский язык», «Литература», «Иностранный язык», «Математика», «История», «Физическая культура», «ОБЖ», «Астрономия», «Родная литература» и профильных общеобразовательных учебных дисциплин (ПОУД): «Информатика и ИКТ», «Химия», «Биология».

Промежуточная аттестация представляет собой процедуру аттестации обучающихся на уровне среднего общего образования и проводится в конце 1 семестра и в конце учебного года по каждой изучаемой дисциплине. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов. Дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на учебную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного основной образовательной программой СПО (ППССЗ) – на проведение промежуточной аттестации.

Экзамены проводят по базовым учебным дисциплинам «Математика» и «Русский язык» и по профильным общеобразовательным дисциплинам, изучаемым углубленно с учетом получаемой специальности СПО: «Информатика и ИКТ».

Промежуточная оценка, фиксирующая достижение предметных планируемых результатов и универсальных учебных действий на уровне не ниже базового, является основанием для перевода на следующий курс

При освоении общеобразовательного цикла выполнение индивидуального проекта является обязательным требованием к результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СОО. Индивидуальный проект представляет собой одну из форм организации самостоятельной творческой деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект).

В учебном плане специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на выполнение индивидуального проекта выделено 80 часов. Проект выполняется обучающимися самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной деятельности (познавательной, практической, инновационной учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной). Выполнение студентом индивидуального проекта осуществляется с целью:

- систематизации и закрепления полученных начальных теоретических знаний и практических умений с учетом специфики осваиваемой специальности СПО;
- углубления представлений об осваиваемой специальности СПО;
- формирования умений использовать справочную литературу;
- формирования и развития общих компетенций ОК1 - ОК9, предусмотренных федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Индивидуальный проект выполняется в сроки, определенные учебным планом по специальности, составленным на основе ФГОС СОО.

Результаты выполнения индивидуального проекта:

- сформированность навыков коммуникативно, учебно-исследовательской деятельности;
- способность к инновационной, аналитической, исследовательской, творческой, интеллектуальной деятельности;
- сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных дисциплин;
- способность постановки цели и формулировании гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, презентации результатов

Формой аттестации по индивидуальным проектам по учебным дисциплинам является защита выполненного индивидуального проекта. Защита индивидуального проекта проводится за счет объема времени, предусмотренного на изучение дисциплины. Программы общеобразовательных дисциплин размещены на сайте колледжа во вкладке Сведения об образовательной организации - Основные профессиональные образовательные программы ГАПОУ "ОГК"

### **3.5 Внеурочная деятельность**

#### **1. План внеурочной деятельности**

ГАПОУ «Оренбургский государственный колледж» обеспечивает введение в действие и реализацию требований Федерального государственного образовательного среднего общего образования и определяет общий и максимальный объем нагрузки обучающихся в рамках внеурочной деятельности, состав и структуру направлений и форм внеурочной деятельности по группам.

Внеурочная деятельность позволяет обеспечить духовно-нравственное развитие и воспитание обучающихся, становление их гражданской идентичности как основы развития гражданского общества, приобретение первоначальных навыков совместной продуктивной деятельности, сотрудничества, взаимопомощи и является инструментом реализации индивидуального запроса родителей и обучающихся.

При отборе содержания и видов деятельности обучающихся по каждому направлению внеурочной деятельности учтены их интересы и потребности, пожелания родителей (законных представителей), рекомендации психолога, опыт внеаудиторной и внеурочной деятельности педагогов.

Согласно ФГОС СОО через внеурочную деятельность реализуется основная образовательная программа (цели, задачи, планируемые результаты, содержание и организация образовательной деятельности при получении среднего общего образования). В соответствии с планом внеурочной деятельности создаются условия для получения образования всеми обучающимися, в том числе одаренными детьми, детьми с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

##### **1.1. Программа внеурочной деятельности разработана с учетом требований следующих нормативных документов:**

- Федерального Закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями от 01.03.2020 г.);
- Закона Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12.03.99, гл. 3, ст. 28.П.;
- Концепция развития дополнительного образования (утверждена распоряжением правительства Российской Федерации от 4 сентября 2014 г. №1726-р);
- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» (с изменениями на 22.05.2019 г.);
- Письма Министерства образования и науки РФ от 12 мая 2011 г. № 03-296 «Об организации внеурочной деятельности при введении федерального государственного образовательного стандарта общего образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования (утвержден приказом Минобрнауки России от 17 мая 2012 г., регистрационный номер 413) (с изменениями от 29.07.2017 г.).

Учебные планы ориентированы на реализацию ФГОС СОО и достижение запланированных результатов обучения по ФГОС СОО. Обучение по ОПОП ППКРС является профильным, предусматривает организацию активных форм творческой, самостоятельной деятельности обучающихся, выполнение ими работ исследовательского характера. Учебные программы имеют логическое продолжение в программах внеурочной деятельности.

План внеурочной деятельности является частью образовательных программ по реализуемым специальностям среднего профессионального образования: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Под внеурочной деятельностью в рамках реализации ФГОС СОО следует понимать образовательную деятельность, осуществляемую в формах, отличных от классно-урочной, направленную на достижение планируемых результатов освоения основной образовательной программы среднего общего образования.

## **1.2 Цель внеурочной деятельности:**

- создание условий для формирования высоконравственной личности и специалиста, востребованного обществом, с учетом индивидуальности воспитуемого; компетентного, ответственного, свободно владеющего своей профессией и ориентированного в смежных областях деятельности, готового к постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, стремящегося к саморазвитию и самосовершенствованию в свободное от учебы время;
- создание воспитывающей среды, обеспечивающей активизацию социальных, интеллектуальных интересов обучающихся в свободное время, развитие здоровой, творчески растущей личности, с сформированной гражданской ответственностью и правовым самосознанием, подготовленной к жизнедеятельности в новых условиях, способной на социально значимую практическую деятельность, реализацию добровольческих инициатив.

## **1.3 Реализация программы внеурочной деятельности направлена на формирование основ и фундамента последующего обучения, в том числе:**

- развитие индивидуальности каждого обучающегося в процессе самоопределения в системе внеурочной деятельности;
- приобретения социальных знаний (об общественных нормах, об устройстве общества, о социально одобряемых формах поведения в обществе и т.п.), понимания социальной реальности и повседневной жизни;
- формирования позитивного отношения к базовым ценностям общества (человек, семья, Отечество, природа, мир, знания, труд, культура), ценностного отношения к социальной реальности в целом;
- получения опыта самостоятельного социального действия;
- приобщения к общекультурным и национальным ценностям, информационным технологиям:
  - а) формирования коммуникативной, этической, социальной, гражданской компетентности;
  - б) воспитания толерантности, навыков здорового образа жизни;
  - в) формирования чувства гражданственности и патриотизма, правовой культуры, осознанного отношения к профессиональному самоопределению;
  - г) достижения обучающимися необходимого для жизни в обществе социального опыта и формирования принимаемой обществом системы ценностей;
  - д) достижения метапредметных результатов;
  - е) формирования универсальных учебных действий;
  - ж) формирования познавательной мотивации и интересов обучающихся, их готовности и способности к сотрудничеству и совместной деятельности с обществом и окружающими людьми;
- з) увеличение числа студентов, охваченных организованным досугом.

## **1.4 Организация внеурочной деятельности**

Внеурочная деятельность организуется во второй половине дня, в соответствии с расписанием и с учетом общего количества часов недельной нагрузки по внеурочной деятельности, а также с учетом необходимости разгрузки последующих учебных дней.

## **1.5 Обеспечение учебного плана**

План внеурочной деятельности обеспечивает выполнение гигиенических требований к режиму образовательного процесса, установленных СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», и предусматривает организацию внеурочной деятельности, реализующих федеральные образовательные стандарты среднего общего образования.

Колледж укомплектован педагогическими кадрами и обладает материально-

технической базой для осуществления обучения согласно данному плану внеурочной деятельности.

План внеурочной деятельности реализуется в соответствии с запросом обучающихся, их родителей (законных представителей). Для изучения запроса изучаются потребности, интересы обучающихся посредством анкетирования и опроса родителей и обучающихся.

### 1.6 Функции рабочих групп по реализации внеурочной деятельности

Рабочая группа	Функции	Состав
Административно-координационная	Координирует деятельность всех участников образовательного процесса, участвующих в реализации внеурочной деятельности. Обеспечивает своевременную отчетность о результатах. Делает выводы об эффективности проделанной работы, вносит коррективы, обеспечивает создание условий для организации внеурочной деятельности. Проводит мониторинг, выработывает рекомендации на основании результатов мониторинга	Директор, заместители директора
Консультативно-методическая	Обеспечивает предоставление всех необходимых содержательных материалов, проведение семинаров и совещаний с участниками в рамках инструктивно-методической работы, распространение опыта, оказание консультативной и методической помощи педагогам	Заместители директора, методисты, председатели МЦК
Организационно-методическая	Организует проектную и исследовательскую деятельность обучающихся, обеспечивает взаимодействие с родителями (законными представителями), разрабатывает и реализует рабочие программы по внеурочной деятельности по направлениям	Педагоги, кураторы

### 1.7 Ожидаемые результаты внеурочной деятельности ФГОС СОО

Стандарт устанавливает требования к результатам освоения обучающимися основной образовательной программы:

- личностным, включающим готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению, сформированность их мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности, системы значимых социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок, отражающих личностные и гражданские позиции в деятельности, правосознание, экологическую культуру, способность ставить цели и строить жизненные планы, способность к осознанию российской гражданской идентичности в политкультурном социуме;
- метапредметным, включающим освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные), способность их использования в познавательной и социальной практике,

самостоятельность в планировании и осуществлении учебной деятельности и организации учебного сотрудничества с педагогами и сверстниками, способность к построению индивидуальной образовательной траектории, владение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;

– предметным, включающим освоенные обучающимися в ходе изучения учебного предмета умения, специфические для данной предметной области, виды деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета, его преобразованию и применению в учебных, учебно-проектных и социально-проектных ситуациях, формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями, методами и приемами.

В ходе реализации внеурочной деятельности обучающиеся получают практические навыки, необходимые для жизни, формируют собственное мнение, развивают свою коммуникативную культуру. Обучающиеся ориентированы на:

– формирование положительного отношения к базовым общественным ценностям;

– приобретение обучающимися социального опыта; самостоятельного общественного действия.

В соответствии с образовательной программой, внеурочная деятельность должна иметь следующие результаты:

– достижение обучающимися функциональной грамотности;

– формирование познавательной мотивации, определяющей постановку образования;

– успешное овладение учебной дисциплины учебного плана;

– сознательное отношение к труду и будущей профессиональной деятельности;

– высокие коммуникативные навыки;

– сохранность физического здоровья обучающихся в условиях колледжа.

## **1. 8 Направления, виды и формы внеурочной деятельности**

Внеурочная деятельность организуется по направлениям:

1. Спортивно-оздоровительное направление создает условия для полноценного физического и психического здоровья студента, помогает ему освоить гигиеническую культуру, приобщить к здоровому образу жизни, формировать привычку к закаливанию и физической культуре;

2. Духовно-нравственное направление направлено на привитие любви к Отечеству, малой родине, формирование гражданской ответственности, чувства патриотизма, формирование позитивного отношения к базовым ценностям общества, религии своего народа;

3. Социальное направление помогает студентам пробудить стремление к самостоятельности и творчеству, умению адаптироваться в новых условиях, формирование активной жизненной позиции, лидерских качеств, организаторских умений и навыков. Формирование таких ценностей как познание, истина, целеустремленность, социально-значимой деятельности;

4. Общеинтеллектуальное направление предназначено помочь обучающимся освоить разнообразные доступные им способы познания окружающего мира, развить познавательную активность, любознательность, обогащение запаса обучающихся языковыми знаниями, способствовать формированию мировоззрения, эрудиции, кругозора. Формирование полноценного и интеллектуального развития студента;

5. Общекультурная деятельность ориентирует детей на доброжелательное, бережное, заботливое отношение к миру, развитие эмоциональной сферы, чувства прекрасного, творческих способностей, формирование активной жизненной позиции, лидерских качеств, организаторских умений и навыков, формирование коммуникативной и общекультурной компетенций.

Внеурочная деятельность организуется через следующие формы:

1. Экскурсии;

2. Кружки;

3. Спортивные секции;
4. Индивидуальные и групповые занятия;
5. Конференции;
6. Краеведческая работа;
7. Студенческое научное общество;
8. Олимпиады;
9. Соревнования;
10. Конкурсы;
11. Акции;
12. Фестивали;
13. Поисковые и научные исследования;
14. Проектная и исследовательская деятельность;
15. Общественно-полезные практики.

Для реализации внеурочной деятельности в колледже организована оптимизационная модель внеурочной деятельности. Она заключается в оптимизации всех внутренних ресурсов колледжа и предполагает, что в ее реализации принимают участие все педагогические работники (кураторы, педагог-организатор ОБЖ, руководитель физического воспитания, социальный педагог, педагог-психолог, преподаватели и др.). координирующую роль выполняет куратор, который в соответствии со своими функциями и задачами:

- взаимодействует с педагогическими работниками, а также учебно-вспомогательным персоналом образовательного учреждения;
- организует в группе образовательный процесс, оптимальный для развития положительного потенциала личности обучающихся, в рамках деятельности коллектива;
- организует систему отношений через разнообразные формы воспитывающей деятельности коллектива группы, в том числе, через органы самоуправления;
- организует социально значимую, творческую деятельность обучающихся;
- ведёт мониторинг посещаемости занятий внеурочной деятельности.

Преимущества оптимизационной модели состоят в минимизации финансовых расходов на внеурочную деятельность, создании единого образовательного и методического пространства в образовательном учреждении, содержательном и организационном единстве всех его структурных подразделений.

Внеурочная деятельность для обучающихся осуществляется в соответствии с учебным планом, календарным графиком учебного процесса и расписанием занятий.

Количество часов в неделю составляет от 4 до 6 часов. Продолжительность занятий внеурочной деятельности составляет не более 45 минут. Начало занятий внеурочной деятельностью с понедельника по субботу во второй половине дня, окончание учебного процесса в соответствии с расписанием.

Минимальное количество наполняемости в группе при проведении занятий внеурочной деятельности составляет 12 человек.

При организации внеурочной деятельности используются системные курсы внеурочной деятельности (на их изучение установлено определённое количество часов в неделю в соответствии с рабочей программой преподавателя) и несистемные занятия (тематические) внеурочной деятельности (на их изучение установлено общее количество часов в год в соответствии с планом воспитательной работы). Системные курсы реализуются в соответствии с расписанием по внеурочной деятельности по программам, утвержденным на научно-методическом совете колледжа (протокол от 25.06.2020 № 4). Несистемные занятия внеурочной деятельности связаны, прежде всего, с организацией и проведением воспитательных мероприятий в рамках реализации плана воспитательной работы колледжа, куратора, жизни студенческих сообществ. Несистемные занятия проводятся в свободной форме с учетом основных направлений плана внеурочной деятельности и с учетом скользящего графика проведения мероприятий, конкурсов, олимпиад, спортивных соревнований. Возможно проведение занятий с группой обучающихся, с учетом их интересов и индивидуальных особенностей. Несистемные (тематические) курсы разрабатываются из расчета общего количества часов в год, определённого на их изучение планом внеурочной деятельности. Образовательная нагрузка несистемных (тематических) курсов распределяется в

рамках семестров.

Промежуточная аттестация в рамках внеурочной деятельности не проводится.

Реализация плана внеурочной деятельности предусматривает в течение года неравномерное распределение нагрузки. Так, при подготовке коллективных дел (в рамках инициативы студенческих сообществ) и воспитательных мероприятий за 1–2 недели используется значительно больший объем времени, чем в иные периоды (между образовательными событиями).

## 2. Годовой план внеурочной деятельности

№	Форма	Курс	Дата	Ответственный
<b>1. Спортивно-оздоровительное направление</b>				
Системные внеурочные занятия				
1.	Секция «Баскетбол»	1,2	в течение года	Руководитель физвоспитания
2.	Секция «Тяжелая атлетика»	1,2	в течение года	Руководитель физвоспитания
3.	Секция «Футбол»	1,2	в течение года	Руководитель физвоспитания
4.	Секция «Волейбол»	1,2	в течение года	Руководитель физвоспитания
5.	Секция «Фитнес»	1,2	в течение года	Руководитель физвоспитания
Несистемные внеурочные занятия				
6.	Психологическое тестирование обучающихся 1 курса на выявление лиц, склонных к девиантному поведению.	1	сентябрь	Зам. директора, педагог-психолог, социальный педагог
7.	Психолого-педагогический скрининг первокурсников.	1	сентябрь	Зам. директора, педагог-психолог
8.	Диагностика вредных привычек у студентов 1 курса	1	октябрь-ноябрь	Социальный педагог, кураторы, медицинский работник
9.	Участие в областном конкурсе на лучшую организацию постоянно действующего наркопоста среди организаций СПО	1, 2	октябрь-ноябрь	Зам. директора
10.	Участие в ежегодном турнире по мини-футболу «Спорт против наркотиков»	1,2	ноябрь	Руководитель физвоспитания
11.	Сдача норм ГТО	1,2	в течение года	Руководитель физвоспитания
12.	Городские соревнования «А, ну-ка, парни!»	1,2	февраль	Преподаватель – организатор ОБЖ
13.	Соревнования среди студентов по футболу, волейболу, баскетболу	1,2	сентябрь-март	Руководитель физвоспитания
14.	Соревнования «А ну-ка, парни» среди юношей колледжа	1,2	февраль	Руководитель физвоспитания
15.	Соревнования «А ну-ка, девушки» среди девушек колледжа	1,2	март	Руководитель физвоспитания
16.	Участие в областном образовательном проекте «Студенческий тренировочный лагерь Полигон безопасности Оренбуржья»	1,2	май-июнь	Преподаватель организатор ОБЖ
17.	Мероприятия по обеспечению комплексной безопасности ГАПОУ ОУФТ и предупреждению деструктивных явлений (в соответствии с планом Министерства образования Оренбургской области «О планировании и проведении мероприятий по обеспечению комплексной безопасности образовательных организаций»)	1,2	в течение года	Заместитель директора, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
18.	Мероприятия по обеспечению информационной безопасности обучающихся (в соответствии с Постановлением правительства Оренбургской области № 671-п от 15.10.2018 «Об утверждении плана мероприятий («дорожной карты») по обеспечению информационной безопасности детей в Оренбургской области на 2018-2020 годы»)	1,2	в течение года	Заместитель директора, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы

19.	Мероприятия по профилактике ВИЧ инфекции и СПИД	1,2	в течение года	Заместитель директора, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы, студсовет, волонтерский отряд
20.	Мероприятия по профилактике алкоголизма, наркомании, токсикомании, табакокурения	1,2	в течение года	Заместитель директора, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы, студсовет, волонтерский отряд, руководитель физвоспитания
21.	Профилактика заболеваний гриппом и ОРВИ	1,2	в течение года	Заместитель директора, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы, студсовет, волонтерский отряд, руководитель физвоспитания, медицинский работник
22.	Мероприятия по профилактике суицидального поведения обучающихся	1,2	в течение года	Заместитель директора, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
23.	Мероприятия по профилактике правонарушений среди несовершеннолетних	1,2	в течение года	Заместитель директора, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы, руководитель физвоспитания, студсовет
24.	Мероприятия по профилактике дорожно-транспортного травматизма	1,2	в течение года	Заместитель директора, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
25.	Мероприятия по профилактике экстремизма и терроризма	1,2	в течение года	Заместитель директора, социальный педагог, педагог-психолог, кураторы, студсовет, волонтерский отряд, руководитель физвоспитания
26.	Реализация совместного плана работы с ГБУЗ «Оренбургский областной клинический наркологический диспансер»	1,2	в течение года	Заместитель директора, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
27.	Реализация совместного плана работы с Центром медицинской профилактики	1,2	в течение года	Заместитель директора, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
28.	Реализация сотрудничества с ГБУЗ «Оренбургский областной центр по профилактике и борьбе со СПИДом и инфекционными заболеваниями»	1,2	в течение года	Заместитель директора, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы

29.	Реализация совместных планов работы с ОП №1, 3 УМВД России по Оренбургской области.	1,2	в течение года	Заместитель директора, педагог-психолог, социальный педагог, кураторы
<b>2. Общеинтеллектуальное направление</b>				
Системные внеурочные занятия				
1.	Языки мира	1,2	в течение года	Иванова Э.Ш.
2.	Информационная безопасность	1,2	в течение года	Самойлова А.С.
Несистемные внеурочные занятия				
3.	Студенческая научно-практическая конференция «Молодежь XXI века»	1,2	март, апрель	Гурьянова О.А.
4.	Встречи с представителями малого и среднего бизнеса, ведущими предпринимателями города по вопросам организации собственного бизнеса, по правовым аспектам предпринимательства	1,2	в течение года	Никулина С.А.
5.	Проведение тренингов представителями психологической службы ГКУ Центр занятости г. Оренбурга на темы: «Диплом есть, что дальше?», «Перспективы развития рынка труда», «Мои профессиональные проекты»	1,2	в течение года	Никулина С.А.
6.	Реализация совместного плана с ГКУ Центром занятости населения города Оренбурга	1,2	в течение года	Никулина С.А.
7.	Работа сезонной школы «Траектория успеха»	1,2	в течение года	Никулина С.А.
8.	Реализация проекта «Калейдоскоп профессий»	1,2	в течение года	Никулина С.А.
9.	Организация и участие в конкурсах профессионального мастерства	1,2	в течение года	Заместитель директора
10.	Участие в региональном этапе Всероссийской программы «Арт-Профи Форум»	1,2	согласно графика проведения	Заместитель директора
11.	Участие в областной дистанционной игре «Что? Где? Когда?»	1,2	согласно графика проведения	Заместитель директора
<b>3. Духовно-нравственное направление</b>				
Системные внеурочные занятия				
1.	Учебные военные сборы	1,2	апрель	Преподаватель-организатор ОБЖ
2.	Военно-патриотическое объединение «Патриот»	1,2	в течение года	Преподаватель-организатор ОБЖ
3.	Правовой клуб	1,2	в течение года	
4.	Россия - многонациональная	1,2	в течение года	Илларионова Л.А.
Несистемные внеурочные занятия				

5.	Встречи с представителями религиозных конфессий и общественных организаций, с целью профилактики и противодействия экстремизму, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам, межэтнической и межконфессиональной нетерпимости, другим негативным социальным	1,2	в течение года	Заместитель директора, социальный педагог
6.	Занятия с педагогом-психологом по темам «Аспекты активной гражданской позиции»; «Молодой человек - гражданин Отечества, защитник, избиратель, волонтер», «Формирование правовой и политической культуры молодого человека», «Основы российской гражданской идентичности», «Патриотизм и ответственность за будущее России в современное время», «Социальная солидарность: вчера, сегодня, завтра»	1,2	в течение года	Педагог-психолог
7.	Тематические беседы со студентами по современным аспектам гражданско-патриотического воспитания и формированию активной гражданской позиции	1,2	в течение года	Преподаватель-организатор ОБЖ, кураторы, преподаватели
8.	Проведение предметных олимпиад, викторин, конференций по истории, обществознанию	1,2	в течение года	Преподаватели
9.	Проведение бесед о решениях Правительства РФ, Законах РФ, законах Оренбургской области; о воинской обязанности «Закон необходимо выполнять»	1,2	в течение года	Кураторы
10.	Ежегодное участие с разработанными проектами реальной направленности в конкурсном движении	1,2	в течение года	Преподаватели
11.	Обсуждение случаев нарушения норм морали и дисциплины с использованием силы воздействия общественного мнения на заседаниях студсовета, совета профилактики	1,2	в течение года	Социальный педагог, кураторы, студсовет
12.	Проведение уроков гражданственности: - «Конституция РФ – основной закон нашей жизни» (12 декабря); - «День народного единства» (4 ноября); - «День России» (12 июня)	1,2	ноябрь-июнь	Кураторы, студсовет
13.	Проведение мероприятий, посвященных Дню Победы в Великой Отечественной войне	1,2	апрель, май	Заместитель директора, кураторы, студсовет
14.	Участие в областном мероприятии «Вальс Победы»	1,2	май	Заместитель директора
15.	Праздничный концерт, посвященный годовщине Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 гг.	1,2	май	Заместитель директора, студсовет
16.	Классные часы - встречи с ветеранами ВОВ и локальных воин «Чтобы помнили!»	1,2	апрель-май	Кураторы

17.	Организация шефской помощи ветеранам ВОВ и труженикам тыла	1,2	апрель-май	Студсовет, волонтерский отряд
18.	Участие в акциях «Бессмертный полк», «Георгиевская ленточка», «Свеча памяти»	1,2	апрель-май	Заместитель директора, кураторы, студсовет
19.	Проведение мероприятий, посвященных Дню защитников Отечества: - встречи студентов с участниками локальных конфликтов (в Афганистане, Чеченской Республике); - классные часы «Есть такая профессия - Родину защищать»; - встреча юношей призывного возраста с работниками военного комиссариата г. Оренбурга, войсковых частей	1,2	февраль	Преподаватель-организатор ОБЖ, кураторы
20.	Участие в субботниках, в областных и городских экологических акциях	1,2	в течение года	Кураторы, студсовет, волонтерский отряд
21.	Участие во всероссийском конкурсе молодежи образовательных и научных организаций на лучшую работу «Моя законотворческая инициатива»	1,2	по графику проведения конкурса	Преподаватели
22.	Ежегодное участие во всероссийском конкурсе молодежных авторских проектов «Моя страна – моя Россия»	1,2	по графику проведения конкурса	Преподаватели

#### 4. Социальное направление

##### Системные внеурочные занятия

1.	Волонтерский отряд «Горящие сердца»	1,2	в течение года	Волонтерский отряд
2.	Финансовая грамотность	1,2	в течение года	Смирнова М.А.

##### Несистемные внеурочные занятия

3.	Работа над продвижением ГАПОУ «Оренбургский государственный колледж» в социальных сетях	1,2	в течение года	Студсовет
4.	Тренинг-семинар «Лидерство – норма жизни»	1,2	октябрь	Студсовет
5.	Форум «Я – лидер»	1,2	апрель	Студсовет
6.	Конкурс «Мисс и мистер ОГК»	1,2	март-апрель	Студсовет
7.	Участие в слете молодежного актива города Оренбурга «МОСТ»	1,2	октябрь	Заместитель директора, студсовет
8.	Участие в ежегодном городском конкурсе «Студент года»	1,2	сентябрь-декабрь	Заместитель директора, студсовет
9.	Участие во Всероссийском конкурсе «Добровольцы России»	1,2	согласно графика проведения	Заместитель директора, волонтерский отряд

10.	Участие в областном конкурсе «Лучшие из лучших»	1,2	согласно графика проведения	Заместитель директора, волонтерский отряд
11.	Мероприятия, направленные на благотворительную, волонтерскую помощь детским домам, помощь участникам ВОВ	1,2	в течение года	Заместитель директора, студсовет, волонтерский отряд
12.	Акция «Подарите детям Рождество»	1,2	ноябрь-январь	Гурьянова О.А., студсовет, волонтерский отряд
13.	Концертная программа, посвященная Дню пожилого человека	1,2	октябрь	Заместитель директора, студсовет
14.	Посвящение в студенты	1	октябрь	Заместитель директора, студсовет
15.	Областной конкурс «Лучший волонтерский отряд»	1,2	октябрь-июнь	Заместитель директора, студсовет, волонтерский отряд
16.	Реализация сотрудничества с Российскими Студенческими Отрядами	1,2	в течение года	Заместитель директора, студсовет
17.	Реализация сотрудничества с социальным агентством «Здоровье молодежи»	1,2	в течение года	Заместитель директора, студсовет
18.	Реализация сотрудничества с ООО «Российский Союз Молодежи»	1,2	в течение года	Заместитель директора, студсовет
19.	Реализация сотрудничества с ГАУДО «Оренбургский областной детско-юношеский многопрофильный центр»	1,2	в течение года	Заместитель директора, студсовет
20.	Реализация сотрудничества с ГАУДО «ООДТДМ им. В.П.Поляничко»	1,2	в течение года	Заместитель директора, студсовет
21.	Реализация сотрудничества с ОРМООПСЗИ «Навигатор»	1,2	в течение года	Заместитель директора, студсовет
22.	Проведение акций; -День согласия и примирения; -День России; -День семьи, любви и верности; -День Российского флага.	1,2	в течение года	Студсовет
23.	Проведение веревочного курса для 1-курсников	1	сентябрь	Студсовет
24.	Участие в областном конкурсе социальных проектов «Твори добро»	1,2	сентябрь- февраль	Заместитель директора, студсовет, волонтерский отряд

<b>5. Общекультурное направление</b>				
Системные внеурочные занятия				
1.	Вокальный ансамбль «Синтез»	1,2	согласно расписанию	Шпенст Т.В., Шпенст С.И.
2.	Мастерская эстрадного вокала «Ступени»	1,2	согласно расписанию	Первощикова О.В.
3.	Театр моды «Элегия»	1,2	согласно расписанию	Карпова Н.А.
Несистемные внеурочные занятия				
4.	Участие в областном фестивале «Я вхожу в мир искусств»	1,2	согласно графика проведения	Заместитель директора
5.	Участие в областном конкурсе чтецов	1,2	согласно графика проведения	Заместитель директора, преподаватели литературы
6.	Участие в областном конкурсе литературных работ «Искусство слова»	1,2	согласно графика проведения	Заместитель директора, преподаватели литературы
7.	Участие в окружном фестивале «Театральное Приволжье»	1,2	согласно графика проведения	Заместитель директора, преподаватели отделения дизайна
8.	Участие в областном фестивале «На Николаевской!»	1,2	март, апрель	Заместитель директора, студсовет, ПЛО
9.	Внутриколледжный конкурс «Созвездие талантов»	1,2	сентябрь, октябрь	Заместитель директора, студсовет
10.	Всероссийский конкурс достижений талантливой молодежи «Национальное достояние России»	1,2	согласно графика проведения	Заместитель директора, преподаватели
11.	«Театральный «Оренбург» - посещение Оренбургского областного драматического театра, театра музыкальной комедии, Оренбургской областной филармонии	1,2	в течение года	Заместитель директора, кураторы
12.	Участие во Всероссийских конкурсах	1,2	согласно графика проведения	Заместитель директора
Количество часов:			350 ППССЗ	

### **3.6 Программы дисциплин и профессиональных модулей**

Профессиональная подготовка

Учебная профессиональная подготовка состоит из циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический,
- математический и общий естественнонаучный;
- общепрофессиональные дисциплины;
- профессиональные модули;
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности, преддипломная).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППСЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального учебного цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 академических часов.

Профессиональный модуль состоит из междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик (по профилю специальности). По окончании изучения профессионального модуля сдается экзамен квалификационный.

Содержание и организация образовательного процесса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания регламентируется календарным учебным графиком, учебным планом; рабочими программами учебных дисциплин, профессиональных модулей; программами практик; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию ППСЗ.

Программы дисциплин и профессиональных модулей размещены на сайте колледжа во вкладке Сведения об образовательной организации - Основные профессиональные образовательные программы ГАПОУ "ОГК"

### **3.7 Программа производственной практики (преддипломной)**

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

#### **4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, в том числе с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже, а также в организациях, соответствующих специфике профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин. Обеспеченность кабинетами, лабораториями, мастерскими и другими помещениями при реализации ППССЗ соответствует требованиям ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

##### **Кабинеты:**

- 1 Общеобразовательных дисциплин
- 2 Социально-экономических дисциплин
- 3 Иностранного языка
- 4 Информационных технологий в профессиональной деятельности
- 5 Экологических основ природопользования
- 6 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
- 7 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

##### **Лаборатории:**

- 1 Химии
- 2 Метрологии и стандартизации
- 3 Микробиологии, санитарии и гигиены

##### **Учебный кулинарный цех**

##### **Учебный кондитерский цех**

##### **Спортивный комплекс:**

- 1 Спортивный зал
- 2 Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

##### **Залы:**

- 1 Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
- 2 Актовый зал

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Контроль и оценка достижений обучающихся включает текущий контроль результатов образовательной деятельности и промежуточную аттестацию по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике) с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций.

*Текущий контроль* планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки. По выполненным лабораторным и практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

*Промежуточная аттестация* является основной формой контроля работы обучающихся, которая оценивает результаты учебной деятельности обучающегося за семестр.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной учебной дисциплине;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- зачет/дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- курсовая работа (проект).

При проведении зачета требуемый уровень подготовки обучающегося фиксируется в зачетной книжке и зачетной ведомости словом «зачтено». При проведении дифференцированного зачета и контрольной работы уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

### **5.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

**Государственная итоговая аттестация** по специальности проводится в соответствии с программой ГИА разработанной и утвержденной по данной специальности в ГАПОУ «ОГК». Программа ГИА размещена на сайте колледжа во вкладке Образование – выпускнику.