


**Министерство образования и молодежной политики Рязанской области**

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КЛЕПИКОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(ОГБПОУ «СКТТ»)**

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор ОГБПОУ «СКТТ»**

  
« 01 » сентября **В.С. Бряков** 2020 г

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ  
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**по специальности**


**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Спас-Клепки 2020

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г. № 384


Организация-разработчик: **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Клепиковский технологический техникум»**

Программа рассмотрена и одобрена на цикловой комиссии протокол № 10 от «21» 05 2020 г.



СОГЛАСОВАНО

СОГЛАСОВАНО

 /И.Ф. Темиринов,  
председатель  
Совета Клепиковского  
райпо

«  » \_\_\_\_\_ 2020 г

«  » \_\_\_\_\_ 2020 г

М.П.



М.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	<b>Общие положения</b>		
1.1	Программа подготовки специалистов среднего звена		5
1.2	Нормативные документы для разработки ППССЗ		5
1.3	Общая характеристика ППССЗ		6
	1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ		6
	1.3.2 Срок освоения ППССЗ		7
	1.3.3 Трудоемкость ППССЗ		8
	1.3.4 Требования к поступающим в ОО на данную ППССЗ		8
	1.3.5 Востребованности выпускников		8
	1.3.6 Возможности продолжения образования выпускника		8
	1.3.7 Основные пользователи ППССЗ		9
<b>2</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>		
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника		9
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника		9
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника		9
<b>3</b>	<b>Требования к результатам освоения ППССЗ</b>		
3.1	Общие компетенции		10
3.2	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции		11
3.3	Результаты освоения ППССЗ		13
<b>4</b>	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса</b>		
4.1	Базисный учебный план		28
4.2	Календарный учебный график		31
4.3	Рабочий учебный план		31
4.4	Учебный план		35
4.5	Рабочие программы дисциплин		36
4.6	Рабочие программы профессиональных модулей, учебной и производственной (по профилю специальности) практик		37
4.7	Программа производственной (преддипломной) практики		39
4.8	Программа государственной итоговой аттестации		39
<b>5</b>	<b>Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ</b>		
5.1	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций		39
5.2	Требования к выпускной квалификационной работе		41
5.3	Организация государственной итоговой аттестации выпускников		41
<b>6</b>	<b>Ресурсное обеспечение</b>		

	6.1	Кадровое обеспечение	42
	6.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	42
	6.3	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	43
	6.4	Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии, должностям служащих»	44
	6.5	Базы практики	45
7	<b>Приложения</b>		
	7.1	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности	
	7.2	Календарный учебный график по заочной форме обучения	
	7.3	Учебный план по заочной форме обучения	
	7.4	Программа государственной итоговой аттестации	
	7.5	Рабочие программы дисциплин	
	7.6	Рабочие программы профессиональных модулей	
	7.7	Программа производственной практики (преддипломной)	
	7.8	Методические рекомендации по дипломному проектированию	
	7.9	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ППСЗ	
	7.10	Информационное обеспечение	

## **1 Общие положения**

### **1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена**

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** реализуется в Областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Клепиковский технологический техникум» по программе базовой подготовки на базе среднего общего образования по заочной форме обучения.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Учреждением с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 534 от 15.05.2014 года.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

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

### **1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ**

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** составляют:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**,

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 г. №464 «Об утвержде-

нии Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г №291 «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования,

- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»,

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»,

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению,

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.,

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.,

- Устав ОГБПОУ «СКТТ»,

- Локальные нормативные акты Учреждения.

### **1.3 Общая характеристика ППССЗ**

#### **1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ**

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник Учреждения в результате освоения ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** будет профессионально готов 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 профессиям «Повар», «Кондитер».

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника,
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества,
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования,
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

### 1.3.2 Срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1 .

**Таблица 1- Нормативные сроки освоения ППССЗ**

Уровень образования, необходимый для приема на обучение	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	техник - технолог	2 года 10 месяцев

Срок освоения ППССЗ базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается на базе среднего общего образования на один год.

Предусматривается освоение ППССЗ по индивидуальному учебному плану, в том числе и в сокращенные сроки, на основе полученного профессионального образования.

### 1.3.3 Трудоемкость ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки составляет 199 недель, в том числе:

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	120	4320
Самостоятельная работа		2162
Учебная практика	12	432
Производственная практика (по профилю специальности)	16	576
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	7	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	34	
Итого:	199	7634

### 1.3.4 Требования к поступающим в ОО на данную ППССЗ

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании,
- диплом об образовании и квалификации по профессии рабочего, должности служащего,
- диплом о среднем профессиональном или высшем образовании.

Прием абитуриентов производится без вступительных испытаний.

### 1.3.5 Востребованность выпускников

Выпускники специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** могут работать на предприятиях общественного питания независимо от форм собственности и организационно-правовых форм.

### 1.3.6 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** подготовлен:

- к освоению ОП ВО,
- к освоению ОП ВО в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки/специальностям:



- Технология продукции общественного питания.

### **1.3.7 Основные пользователи ППССЗ**

Основными пользователями ППССЗ являются:

- педагогические работники ОГБПОУ «СКТТ»,
- обучающиеся по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания,**
- администрация и коллективные органы управления Учреждением,
- родители или законные представители студентов,
- работодатели, социальные партнеры.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **2.1 Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- 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.

### **2.3 Виды профессиональной деятельности**

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 профессиям «Повар», «Кондитер».

### 3 Требования к результатам освоения ППССЗ

#### 3.1 Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Компетенции
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

### 3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабриката для сложной кулинарной продукции
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	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
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	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
Организация процесса приготовления и приготовление сложной	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба
	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приго-

ных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		товление 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
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
Организация работы структурного подразделения	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
Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»	ПК.7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
	ПК 7.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
	ПК 7.3	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
	ПК 7.4	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем
	ПК 7.5	Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые горячие

		и холодные супы
	ПК 7.6	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление (подготовку) полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
	ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
	ПК 7.8	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
	ПК 7.9	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясoproductов и домашней птицы
	ПК 7.10	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, простые блюда из домашней птицы
	ПК 7.11	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
	ПК 7.12	Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда
	ПК 7.13	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
	ПК 7.14	Готовить простые горячие напитки
	ПК 7.15	Готовить и оформлять простые холодные напитки
	ПК 7.16	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки
	ПК 7.17	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
	ПК 7.18	Готовить и оформлять отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

### 3.3 Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
ПК. 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабриката для сложной кулинарной продукции	подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
ПК.1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	<b>уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; <b>знать:</b> ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;

		<p>требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>
ПК.2.1	<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>
ПК.2.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p>

ПК. 2.3.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  декорирования блюд сложными холодными соусами;  контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;  <b>уметь:</b>  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;  выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;  оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;  <b>знать:</b>  ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;  варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;  правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;  способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;  требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;  требования к качеству готовых канапе, лег-</p>
----------	---	---



		<p>ких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p>
--	--	--

		методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба	<b>иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; <b>уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; <b>знать:</b> ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов

		<p>овощей;</p> <p>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и</p>
--	--	---

		<p>производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приго-	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сдобных хлебобу-</p>

	товление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба	лочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;
		организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
		оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
		<b>уметь:</b>
		органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
		принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
		выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
		выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
		определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
		оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
		применять коммуникативные умения;
		выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
		выбирать отделочные полуфабрикаты для

		<p>оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p><b>знать:</b> ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения</p>
--	--	---

		<p>для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</p> <p>приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>оформлять документацию;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных хо-</p>
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	

		<p>лодных и горячих десертов;          виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;          методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;          технологию приготовления сложных холодных десертов:          фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;          технологию приготовления сложных горячих десертов:          суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;          правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;          варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;          варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;          начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;          варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;          актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;          сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;          температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;          температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;          требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;          основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;          требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p>
--	--	---



		тов
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	<b>иметь практический опыт:</b> планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений;
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	<b>уметь:</b> рассчитывать выход продукции в ассортименте;
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива	вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату;
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях;
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией; <b>знать:</b> принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
ПК.7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных ви-	<b>иметь практический опыт:</b> организации рабочего места для приготовления простой кулинарной и кондитерской продукции;

	дов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	организации и разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, грибов полуфабрикатов из мучных и кондитерских изделий;
ПК 7.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы, кролика для приготовления простой кулинарной продукции; приготовление супов и соусов;
ПК 7.3	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	разработка ассортимента кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий;
ПК 7.4	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем	разработка ассортимента для приготовления блюд из яиц и творога; разработка ассортимента для приготовления сладких блюд и горячих напитков; разработка ассортимента для приготовления холодных блюд и закусок;
ПК 7.5	Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые горячие и холодные супы	организация приготовления полуфабрикатов для пирожных и тортов; организация приготовления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности;
ПК 7.6	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление (подготовку) полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом	<b>уметь:</b> пользоваться нормативно-технологической документацией, давать органолептическую оценку сырья; пользоваться весоизмерительными и мерными приборами и мми приборами;
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с	принимать решения по организации процессов подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов и готовой продукции; выбирать различные способы тепловой обработки для приготовления простой кулинарной продукции; подбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем, инструментами и всеми видами технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции; обеспечивать выпуск качественной кулинарной продукции; производить расчеты муки, воды и других продуктов для замеса теста; осуществлять подготовку сырья, производить замес дрожжевого теста, определять его готовность, изготавливать изделия из него; готовить полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий;

	костным скелетом	осуществлять технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него; украшать изделия кремом, помадой, желе, глазурью, фруктами, цукатами; производить расчеты продуктов для приготовления полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности, готовить изделия, соблюдая технологический процесс; осуществлять технологический процесс приготовления пирожных и тортов; производить органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
ПК 7.8	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	
ПК 7.9	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы	<b>знать:</b> формы организации труда в цехе, организацию рабочих мест в цехе; правила первичной и тепловой обработки продуктов; ассортимент полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, кролика, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога; требования к качеству готовой кулинарной продукции; правила оформления заявки на продукты со склада и приема продуктов; основные критерии оценки качества приготовления полуфабрикатов и блюд кулинарной продукции; варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов, блюд, кулинарной продукции; способы рационального использования сырья и уменьшения количества отходов при изготовлении полуфабрикатов; требования к отпуску и хранению кулинарной продукции; технологию подготовки кондитерского сырья к производству, характеристику сырья, условия приемки и хранения в цехе; классификацию теста, сущность процессов при замешивании; технологию приготовления дрожжевого теста и изделий из него; классификацию бездрожжевого теста, технологию приготовления всех видов бездрожжевого теста и изделий из него; технологию приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов, способы их украшения;
ПК 7.10	Готовить и оформлять простые блюда их мяса, мясных продуктов, простые блюда из домашней птицы	
ПК 7.11	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	
ПК 7.12	Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда	
ПК 7.13	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	
ПК 7.14	Готовить простые горячие напитки	
ПК 7.15	Готовить и оформлять простые холодные напитки	
ПК 7.16	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки	
ПК 7.17	Готовить и ис-	

	пользовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	технологии приготовления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности; об ответственности за выпуск недоброкачественной и фальсифицированной продукции; формы и методы контроля качества продукции
ПК 7.18	Готовить и оформлять отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	

#### 4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

##### 4.1 Базисный учебный план

В базисном учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения.

##### *Базисный учебный план*

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				всего	в том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Обязательная часть учебных циклов ППССЗ</b>	<b>57</b>	<b>3078</b>	<b>2052</b>	<b>896</b>	<b>30</b>	

<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>630</b>	<b>420</b>	<b>366</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		57	48			2
ОГСЭ.02	История		57	48	44		1
ОГСЭ.03	Иностранный язык		192	162	162		1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	160		1-3
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>312</b>	<b>208</b>	<b>80</b>		
ЕН.01	Математика		72	48	24		1
ЕН.02	Экологические основы природопользования		48	32	16		1
ЕН.03	Химия		192	128	40		1-2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>2136</b>	<b>1424</b>	<b>450</b>	<b>30</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>624</b>	<b>416</b>	<b>140</b>		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		63	42	16		1
ОП.02	Физиология питания		48	32	16		1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		75	50	16		1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		72	48	22		2
ОП.05	Метрология и стандартизация		63	42	10		2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		48	32	4		3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		105	70	26		3
ОП.08	Охрана труда		48	32	8		2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	22		2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1512</b>	<b>1008</b>	<b>310</b>	<b>30</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		225 +126 <i>практика</i>	150 У-36 П-90	56		1
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		225	150	56		1

<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		<i>321+126 практика</i>	<i>214 У-36 П-90</i>	<i>60</i>		<i>1</i>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		<i>321</i>	<i>214</i>	<i>60</i>		<i>1</i>
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<i>378+270 практика</i>	<i>252 У-162 П-108</i>	<i>64</i>	<i>30</i>	<i>2</i>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		<i>378</i>	<i>252</i>	<i>64</i>	<i>30</i>	<i>2</i>
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<i>276+180 практика</i>	<i>184 У-72 П-108</i>	<i>50</i>		<i>2</i>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<i>276</i>	<i>184</i>	<i>50</i>		<i>2</i>
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<i>123+126 практика</i>	<i>82 У-54 П-72</i>	<i>34</i>		<i>3</i>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		<i>123</i>	<i>82</i>	<i>34</i>		<i>3</i>
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		<i>117+36 практика</i>	<i>78 П-36</i>	<i>46</i>		<i>3</i>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		<i>117</i>	<i>78</i>	<i>46</i>		<i>3</i>
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		<i>72+144 практика</i>	<i>48 У-72 П-72</i>			<i>1-2</i>
	<b>Вариативная часть учебных циклов ППССЗ</b>	<b>24</b>	<b>1296</b>	<b>864</b>			
	<b>Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ</b>	<b>81</b>	<b>4374</b>	<b>2916</b>			
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>28</b>		<b>1008</b>			

ПП.00.	Производственная практика (по профилю специальности)	12/16		432/ 576			
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное	23					
	<b>Всего</b>	<b>147</b>					

$$\text{ПрО} = \frac{896+30+1008+144}{2052+1008+144} * 100\% = 64,8 \%$$

## 4.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график представлен на заочную форму обучения в Приложении 7.2.

## 4.3 Рабочий учебный план

В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям с учетом распределения вариативной части

### Учебный план

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности

#### 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				всего	в том числе		
					лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Обязательная часть учебных циклов ППССЗ</b>	<b>57</b>	<b>3078</b>	<b>2052</b>	<b>896</b>	<b>30</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>788</b>	<b>525</b>	<b>400</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		57	48			2
ОГСЭ.02	История		57	48	44		1
ОГСЭ.03	Иностранный язык		192	162	162		1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	160		1-3
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи		110	73	24		1
ОГСЭ.06	Основы технологии учебной и исследовательской деятельности		48	32	10		1
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>312</b>	<b>208</b>	<b>80</b>		
ЕН.01	Математика		72	48	24		1
ЕН.02	Экологические основы природопользования		48	32	16		1
ЕН.03	Химия		192	128	40		1-2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>3274</b>	<b>2183</b>	<b>848</b>	<b>50</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1438</b>	<b>959</b>	<b>370</b>		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		105	70	26		1
ОП.02	Физиология питания		48	32	16		1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		135	90	26		1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		113	75	42		2
ОП.05	Метрология и стандартизация		78	52	10		3



ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		100	67	16		3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		156	104	40		3
ОП.08	Охрана труда		78	52	18		3
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	22		2
ОП. 10	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		256	171	66		3
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания		144	96	36		1
ОП.12	Трудоустройство и профессиональная адаптация		60	40	16		3
ОП. 13	Спецрисунки и лепка		63	42	36		2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1836</b>	<b>1224</b>	<b>478</b>	<b>50</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<i>255+126 практика</i>	<i>170 У-36 П-90</i>	76		1
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		255	170	76		1
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		<i>321+126 практика</i>	<i>214 У-36 П-90</i>	60		2
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		321	214	60		2
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<i>438+270 практика</i>	<i>292 У-162 П-108</i>	104	30	3
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		438	292	104	30	3
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<i>306+180 практика</i>	<i>204 У-72 П-108</i>	70		2-3

МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		306	204	70		2-3
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		153+126 практика	102 УП-54 ПП-72	54		3
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		153	102	54		3
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		147+36 практика	98 П-36	46	20	3
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		147	98	46	20	3
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер		216+144 практика	144 У-72 П-72	68		2
МДК.07.01	Организация работ по профессиям Повар, Кондитер		216	144	68		
	<b>Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ</b>	<b>81</b>	<b>4374</b>	<b>2916</b>	<b>1328</b>	<b>50</b>	
УП.00.	Учебная практика	28		1008			
ПП.00.	Производственная практика (по профилю специальности)						
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное	23					
<b>Всего</b>		<b>147</b>					

$$\text{PrO} = \frac{1328+50+1008+144}{2916+1008+144} * 100\% = 62,1 \%$$

#### 4.4 Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам,
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик),
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей,
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике),
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим,
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики,
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА,
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, лабораторные работы, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 1:2. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ,
- математический и общий естественнонаучный – ЕН,
- профессиональный – П,
- учебная практика – УП,
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП,
- производственная практика (преддипломная) – ПДП,
- промежуточная аттестация – ПА,
- государственная итоговая аттестация - ГИА.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распреде-

лена в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации и направлена на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и профессиональные модули обязательной части в объеме 410 часов, на введение новых учебных дисциплин в объеме 454 часа.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами, продолжительность занятий - 1 академический час -45 минут. Для проведения практических, лабораторных занятий, курсового проектирования, занятий по дисциплине «Иностранный язык», группа может делиться на подгруппы, численностью не менее 8 человек. Лекционные занятия проводятся с целой группой или, при необходимости, спаренными группами того же курса.

В процессе обучения студентам предлагаются консультации – групповые и индивидуальные, в объеме 4 часа в год на студента.

Учебный план представлен на заочную форму обучения в Приложении 7.3.

#### **4.5 Рабочие программы дисциплин**

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий и утверждены заместителем директора по учебно-производственной работе. Рабочие программы имеют внутреннюю рецензию. Рабочие программы учебных дисциплин представлены в Приложении 7.5.

**Таблица 2 -Рабочие программы дисциплин**

<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История

ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Основы технологии учебной и исследовательской деятельности
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП. 10	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.12	Трудоустройство и профессиональная адаптация
ОП.13	Спецрисунки и лепка

#### **4.6 Рабочие программы профессиональных модулей, учебной и производственной (по профилю специальности) практики**

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ профессиональных модулей, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий и утверждены заместителем директора по учебно-производственной работе. Рабочие программы имеют внутреннюю рецензию и согласованы с работодателями. Рабочие программы профессиональных модулей представлены в Приложении 7.6.

**Таблица 3 - Рабочие программы профессиональных модулей, учебной и производственной (по профилю специальности) практики**

<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
	Методические указания по курсовому проектированию
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	Методические указания по курсовому проектированию
ПП.06	Производственная практика
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессиям «Повар»,</b>

	<b>«Кондитер»</b>
МДК.07.01	Организация работ по профессиям «Повар», «Кондитер»
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика

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

Программа производственной (преддипломной) практики разработана на основе Положения об учебной и производственной практике студентов. Программа производственной (преддипломной) практики представлена в Приложении 7.7.

#### **4.8 Программа государственной итоговой аттестации**

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Положения о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ОГБПОУ «СКТТ». Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается ежегодно на календарный год и утверждается за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации. Программа ИГА представлена в Приложении 7.4.

### **5 Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ**

#### **5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Для оценки качества подготовки специалиста формируются фонды оценочных средств (далее - ФОС).

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольно- оценочные средства (КОС),
- классные контрольные работы,
- методические указания к выполнению практических, лабораторных и

курсовых работ,

- методические рекомендации по учебной и производственной практикам,
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин,
- оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ППССЗ:

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов Учреждения,

- Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ОГБПОУ «СКТТ».

Формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен (квалификационный), определены по каждой дисциплине, МДК, профессиональному модулю учебным планом.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются Учреждением самостоятельно, а для экзамена (квалификационного) по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Фонды оценочных средств включают: типовые задания, контрольные работы, методические указания для практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: устный и письменный опрос, контрольные работы, тестирование, различные формы внеаудиторной самостоятельной работы (доклады, рефераты, творческие задания, сообщения и т.д.). Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ППССЗ. Он позволяет оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ППССЗ.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущий контроль успеваемости в течение лабораторно-экзаменацион-



онной сессии,

- промежуточная аттестация в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов (в соответствии с учебным планом),
- государственная итоговая аттестация.

## **5.2 Требования к выпускной квалификационной работе**

Требования к выпускной квалификационной работе, выполненной в форме дипломной работы определяются методическими указаниями по дипломному проектированию для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

## **5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план. Порядок проведения ГИА в Учреждении определяется Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ОГБПОУ «СКТТ». В Положении описывается процедура проведения государственной итоговой аттестации (ГИА):

- основные задачи ГИА,
- форма проведения,
- порядок подготовки и проведения ГИА,
- формирование комиссии,
- утверждение председателя ГЭК,
- критерии оценки.

Программа ГИА соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Государственная итоговая аттестация включает разработку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР), выполненной в форме дипломной работы. Обязательное требование - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

## **6 Ресурсное обеспечение**

### **6.1 Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ обеспечивается научно-педагогическими кадрами Учреждения, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающимися научно-методической деятельностью.

Состав преподавателей, мастеров производственного обучения, обеспечивающих образовательный процесс по ППССЗ, приведен в Приложении 7.9.

Педагогические работники в соответствии с требованиями ФГОС СПО не реже 1 раза в 3 года проходят повышение квалификации, а преподаватели и мастера производственного обучения, преподающие дисциплины профессионального учебного цикла и профессиональные модули 1 раз в 3 года проходят стажировку на передовых предприятиях соответствующего профиля.

### **6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

УМД по каждой учебной дисциплине, профессиональному модулю представлена в виде:

- рабочей программы,
- календарно- тематического плана,
- плана учебного занятия,
- методических рекомендаций по выполнению практических, лабораторных работ,
- методических рекомендаций по выполнению курсовых работ,
- кратких курсов, рабочих тетрадей,
- фондов оценочных средств.

Методические рекомендации для работы студентов в форме электронных образовательных ресурсов размещены в читальном зале Учреждения.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет в аудиториях 24, 32, читальном зале Учреждения.

Обеспеченность обучающихся учебными печатными и электронными изданиями по дисциплинам и МДК профессионального цикла представлена в Приложении 7.10

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания «Общепит: «Бизнес и искусство»

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### **6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Образовательная организация, реализующая ППССЗ, располагает соответствующей материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики. Материально-техническая база Учреждения соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров,

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий Учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Реализация ППССЗ предполагает наличие 9 учебных кабинетов, 2 мастерских, 4 лабораторий.

	Наименование
<b>Кабинеты</b>	
1	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности

4.	Экологических основ природопользования
5.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6.	Математики
7.	Литературы, русского языка и культуры речи
8	Общественных дисциплин
9	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
<b>Лаборатории</b>	
10	Химии
11	Метрологии и стандартизации
12	Микробиологии, санитарии и гигиены
13	Физики
<b>Мастерские</b>	
14	Учебный кулинарный цех
15	Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс</b>	
16	Спортивный зал
17	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
18	Стрелковый тир
<b>Залы</b>	
19	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
20	Актный зал

#### **6.4 Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии, должностям служащих»**

Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** предусматривается на 3 курсе обучения реализация профессионального модуля «Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер».

Изучение данного модуля после сдачи экзаменов по МДК, дифференцированных зачетов по учебной и производственной (по профилю специальности) практики заканчивается квалификационным экзаменом.

Итогом освоения данного модуля является получение свидетельства по профессиям «Повар», «Кондитер».

## 6.5 Базы практики

Учебная и производственная (по профилю специальности) практика проводятся в составе профессионального модуля и являются его составной частью.

При прохождении учебной и производственной (по профилю специальности) практики студенты ведут дневники. По производственной (по профилю специальности) практике в соответствии с индивидуальным заданием студенты оформляют отчеты. Видом промежуточной аттестации по практике является дифференцированный зачет.

Учебная и производственная практика студентами заочной формы обучения реализуется по месту основной работы, на основании заключенных с предприятием (организацией) договоров.

**Министерство образования Рязанской области**

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Клепиковский технологический техникум»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор ОГБПОУ «КТТ»

  
\_\_\_\_\_ В.С. Бряков  
« 30 » \_\_\_\_\_ 2017 г

**Программа подготовки специалистов среднего  
звена**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

**базовой подготовки**

**г. Спас-Клепики, 2017 г**

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014 г. № 384

Организация-разработчик: **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Клепиковский технологический техникум»**

Программа рассмотрена и одобрена на цикловой комиссии протокол № 11 от «15» мая 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

*Е.В. Пономарева*  
заместитель главы администрации муниципального района «Ор» от имени

«Ор» июня 2017 г.  
М.П.

СОГЛАСОВАНО

«  » \_\_\_\_\_ 201   г.

М.П.

СОГЛАСОВАНО

*Е.С. Обвинникова*  
заместитель директора по учебно-методической работе

«Ор» июня 2017 г.  
М.П.

СОГЛАСОВАНО

*Директор ООО "Ренессанс"*

«Ор» июня 2017 г.  
М.П.

## Содержание

1	<b>Общие положения</b>		
	1.1	Программа подготовки специалистов среднего звена	5
	1.2	Нормативные документы для разработки ППССЗ	5
	1.3	Общая характеристика ППССЗ	7
		1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ	7
		1.3.2 Срок освоения ППССЗ	7
		1.3.3 Трудоемкость ППССЗ	8
		1.3.4 Требования к поступающим в ОО на данную ППССЗ	8
		1.3.5 Востребованности выпускников	9
		1.3.6 Возможности продолжения образования выпускника	9
		1.3.7 Основные пользователи ППССЗ	9
2	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>		
	2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	9
	2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	9
	2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	10
3.	<b>Требования к результатам освоения ППССЗ</b>		
	3.1	Общие компетенции	10
	3.2	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	11
	3.3	Результаты освоения ППССЗ	14
4	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса</b>		
	4.1	Базисный учебный план	28
	4.2	Календарный учебный график	31
	4.3	Рабочий учебный план	31
	4.4	Учебный план	34
	4.5	Рабочие программы дисциплин	36
	4.6	Рабочие программы профессиональных модулей, учебной и производственной (по профилю специальности) практик	39
	4.7	Программа производственной (преддипломной) практики	39
	4.8	Программа государственной итоговой аттестации	39
5	<b>Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ</b>		
	5.1	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	39
	5.2	Требования к выпускной квалификационной работе	41
	5.3	Организация государственной итоговой аттестации выпускников	41
6	<b>Ресурсное обеспечение</b>		



	6.1	Кадровое обеспечение	41
	6.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	42
	6.3	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	43
	6.4	Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии, должностям служащих»	44
	6.5	Базы практики	44
7	<b>Характеристика среды ОО, обеспечивающая развитие выпускников</b>		45
8.	<b>Приложения</b>		
	8.1	Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности	
	8.2	Календарный учебный график, учебный план по очной форме обучения	
	8.3	Календарный учебный график, учебный план по заочной форме обучения	
	8.4	Программа государственной итоговой аттестации	
	8.5	Рабочие программы дисциплин	
	8.6	Рабочие программы профессиональных модулей	
	8.7	Программа производственной практики (преддипломной)	
	8.8	Методические рекомендации по дипломному проектированию	
	8.9	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ППССЗ	
	8.10	Информационное обеспечение	

## **1 Общие положения**

### **1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** реализуется в Областном государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Клепиковский технологический техникум» по программе базовой подготовки на базе основного общего и среднего общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Учреждением с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 534 от 15.05.2014 года

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

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

### **1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ**

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** составляют:

- Федеральный закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»
- Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 г. №1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Феде-

рации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Рекомендаций 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

- (ФГАУ ФИРО, Департамент государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО, 25.02.2015 г.)

- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. №291 «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»

- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Устав ОГБПОУ «КТТ»

- Локальные нормативные акты Учреждения

## 1.3 Общая характеристика ППССЗ

### 1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник Учреждения в результате освоения ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** будет профессионально готов 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 профессиям «Повар», «Кондитер»

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

### 1.3.2 Срок освоения ППССЗ

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1 Нормативные сроки освоения ППССЗ

Уровень образования, необходимый для приема на обучение	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО ППССЗ базовой подготовки очной форме обучения
---	--	--

среднее общее образование	Техник - технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Срок освоения ППССЗ базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается на базе среднего общего образования на один год.

Предусматривается освоение ППССЗ по индивидуальному учебному плану, в том числе и в сокращенные сроки, на основе полученного профессионального образования.

### 1.3.3 Трудоемкость ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки составляет 199 недель, в том числе

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	120	4320
Самостоятельная работа		2162
Учебная практика	12	432
Производственная практика (по профилю специальности)	16	576
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	7	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	34	
Итого:	199	7634

### 1.3.4 Требования к поступающим в ОО на данную ППССЗ

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом об образовании и квалификации по профессии рабочего, должности служащего;
- диплом о среднем профессиональном или высшем образовании.

Прием абитуриентов производится без вступительных испытаний. Если количество поданных заявлений превышает количество бюджетных мест, то зачисление на бюджетные места осуществляется по конкурсу на основе количества баллов, определяемых как сумма баллов по профильным дисциплинам – химия, русский язык, среднего балла по документу об образовании.

### **1.3.5 Востребованность выпускников**

Выпускники специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** могут работать:

- на предприятиях общественного питания не зависимо от форм собственности и организационно- правовых форм

### **1.3.6 Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** подготовлен:

- к освоению ОП ВО;
- к освоению ОП ВО в сокращенные сроки по следующим направлениям подготовки/специальностям:
- Технология продукции общественного питания

### **1.3.7 Основные пользователи ППССЗ**

Основными пользователями ППССЗ являются:

- педагогические работники ОГБПОУ «КТТ»;
- обучающиеся по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**;
- администрация и коллективные органы управления Учреждением ;
- абитуриенты;
- родители или законные представители студентов;
- работодатели, социальные партнеры.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **2.1 Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- 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.

### 2.3 Виды профессиональной деятельности

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 профессиям «Повар», «Кондитер»

## 3 Требования к результатам освоения ППССЗ

### 3.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

Код компетенции	Компетенции
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

### 3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабриката для сложной кулинарной продукции
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	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
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	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
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий 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
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
Организация работы структурного подразделения	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
Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»	ПК.7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ
	ПК 7.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов
	ПК 7.3	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров
	ПК 7.4	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бо-

	бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем
ПК 7.5	Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые горячие и холодные супы
ПК 7.6	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление (подготовку) полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
ПК 7.8	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы
ПК 7.9	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы
ПК 7.10	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, простые блюда из домашней птицы
ПК 7.11	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями
ПК 7.12	Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда
ПК 7.13	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
ПК 7.14	Готовить простые горячие напитки
ПК 7.15	Готовить и оформлять простые холодные напитки
ПК 7.16	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки
ПК 7.17	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК 7.18	Готовить и оформлять отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

### 3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p><b>иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p><b>уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p><b>знать:</b> ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от</p>
ПК. 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабриката для сложной кулинарной продукции	
ПК.1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	

		<p>поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p> <p>методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>
ПК.2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p>
ПК.2.2.	Организовывать	<p>проверки качества продуктов для пригото-</p>

	и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	ления сложных холодных блюд и соусов; организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
ПК. 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; <b>уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; <b>знать:</b> ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд

		<p>из мяса, рыбы и птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>гарниры, заправки и соусы для холодных</p>
--	--	---

		<p>сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
ПК 3.1.	<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:</p>
ПК 3.2.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p>
ПК 3.3.	<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p>
ПК 3.4.	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:</p>

		<p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с</p>
--	--	---



		<p>другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов</p>
--	--	---

		приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба	<b>иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; <b>уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

		<p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;          применять коммуникативные умения;          выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;          выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;          определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p><b>знать:</b>          ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;          характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;          требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;          правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;          основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;          температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;          варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;          виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;          технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
--	--	---

		<p>и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</p> <p>приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>оформлять документацию;</p>
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	

		<p><b>знать:</b>  ассортимент сложных холодных и горячих десертов;  основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;  органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;  методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;  технологии приготовления сложных холодных десертов:  фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;  технологии приготовления сложных горячих десертов:  суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;  правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;  варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;  начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;  варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;  актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;  сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;  температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;  температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;  требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</p>
--	--	---

		<p>основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>планирования работы структурного подразделения (бригады);</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>принятия управленческих решений;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>рассчитывать заработную плату;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p>организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>методику расчета выхода продукции;</p> <p>порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p>методику расчета заработной платы;</p> <p>структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p>
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	

		методики расчета экономических показателей
ПК.7.1.	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ	<b>иметь практический опыт:</b> организации рабочего места для приготовления простой кулинарной и кондитерской продукции; организации и разработки ассортимента полуфабрикатов из овощей, грибов полуфабрикатов из мучных и кондитерских изделий;
ПК 7.2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов	разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы, сельскохозяйственной (домашней) птицы, кролика для приготовления простой кулинарной продукции; приготовление супов и соусов; разработка ассортимента кулинарной продукции из круп, бобовых и макаронных изделий;
ПК 7.3	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров	разработка ассортимента для приготовления блюд из яиц и творога; разработка ассортимента для приготовления сладких блюд и горячих напитков; разработка ассортимента для приготовления холодных блюд и закусок;
ПК 7.4	Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы, простые блюда и гарниры из макаронных изделий, простые блюда из яиц и творога, простые мучные блюда из теста с фаршем	организация приготовления полуфабрикатов для пирожных и тортов; организация приготовления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности; <b>уметь:</b> пользоваться нормативно-технологической документацией, давать органолептическую оценку сырья; пользоваться весоизмерительными и мерными приборами и мми приборами; принимать решения по организации процессов подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов и готовой продукции;
ПК 7.5	Готовить бульоны и отвары, простые супы, отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты, простые горячие и холодные супы	выбирать различные способы тепловой обработки для приготовления простой кулинарной продукции; подбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем, инструментами и всеми видами технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции;
ПК 7.6	Производить обработку рыбы с костным скелетом, приготовление (подготовку) полуфабрикатов	обеспечивать выпуск качественной кулинарной продукции; производить расчеты муки, воды и других продуктов для замеса теста; осуществлять подготовку сырья, произво-

	из рыбы с костным скелетом	дить замес дрожжевого теста, определять его готовность, изготавливать изделия из него;
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом	готовить полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий;
ПК 7.8	Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы	осуществлять технологический процесс приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него;
ПК 7.9	Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясopодуKтов и домашней птицы	украшать изделия кремом, помадой, желе, глазурью, фруктами, цукатами;
ПК 7.10	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, простые блюда из домашней птицы	производить расчеты продуктов для приготовления полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности, готовить изделия, соблюдая технологический процесс;
ПК 7.11	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями	осуществлять технологический процесс приготовления пирожных и тортов;
ПК 7.12	Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда	производить органолептическую оценку качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;
ПК 7.13	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда	<b>знать:</b>
ПК 7.14	Готовить простые горячие напитки	формы организации труда в цехе, организацию рабочих мест в цехе;
ПК 7.15	Готовить и оформлять простые холодные напитки	правила первичной и тепловой обработки продуктов;
ПК 7.16	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия	ассортимент полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы, кролика, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога;



	лия и хлеб, основные мучные кондитерские изделия, печенье, пряники, коврижки	нологию приготовления всех видов бездрожжевого теста и изделий из него; технологию приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов, способы их украшения; технологию приготовления мучных кондитерских изделий пониженной калорийности; об ответственности за выпуск недоброкачественной и фальсифицированной продукции; формы и методы контроля качества продукции
ПК 7.17	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	
ПК 7.18	Готовить и оформлять отечественные классические, фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	

#### 4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

##### 4.1 Базисный учебный план

В базисном учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения

##### **БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лабор. и практ. занятия	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Обязательная часть учебных циклов ППССЗ</b>	<b>57</b>	<b>3078</b>	<b>2052</b>	<b>896</b>	<b>30</b>	

<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>630</b>	<b>420</b>	<b>366</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		57	48			
ОГСЭ.02	История		57	48	44		
ОГСЭ.03	Иностранный язык		192	162	162		1
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	160		1
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>312</b>	<b>208</b>	<b>80</b>		
ЕН.01	Математика		72	48	24		
ЕН.02	Экологические основы природопользования		48	32	16		
ЕН.03	Химия		192	128	40		1-
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>2136</b>	<b>1424</b>	<b>450</b>	<b>30</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>624</b>	<b>416</b>	<b>140</b>		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		63	42	16		1
ОП.02	Физиология питания		48	32	16		1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		75	50	16		1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		72	48	22		2
ОП.05	Метрология и стандартизация		63	42	10		2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		48	32	4		3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		105	70	26		3
ОП.08	Охрана труда		48	32	8		2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	22		2
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1512</b>	<b>1008</b>	<b>310</b>	<b>30</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		225 +126 <i>практика</i>	150 У-36 П-90	56		1
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		225	150	56		1

<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		<i>321+126 практика</i>	<i>214 У-36 П-90</i>	<i>60</i>		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		<i>321</i>	<i>214</i>	<i>60</i>		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<i>378+270 практика</i>	<i>252 У-162 П-108</i>	<i>64</i>	<i>30</i>	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		<i>378</i>	<i>252</i>	<i>64</i>	<i>30</i>	<i>2</i>
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<i>276+180 практика</i>	<i>184 У-72 П-108</i>	<i>50</i>		<i>2</i>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		<i>276</i>	<i>184</i>	<i>50</i>		<i>2</i>
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<i>123+126 практика</i>	<i>82 У-54 П-72</i>	<i>34</i>		<i>3</i>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		<i>123</i>	<i>82</i>	<i>34</i>		<i>3</i>
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		<i>117+36 практика</i>	<i>78 П-36</i>	<i>46</i>		<i>3</i>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		<i>117</i>	<i>78</i>	<i>46</i>		<i>3</i>
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		<i>72+144 практика</i>	<i>48 У-72 П-72</i>			<i>1-2</i>
	<b>Вариативная часть учебных циклов ППССЗ</b>	<b>24</b>	<b>1296</b>	<b>864</b>			
	<b>Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ</b>	<b>81</b>	<b>4374</b>	<b>2916</b>			
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>28</b>		<b>1008</b>			
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>	<b>12/16</b>		<b>432/ 576</b>			

<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	<b>4</b>					
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>5</b>					
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>6</b>					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>23</b>					
	<b>Всего</b>	<b>147</b>					

$$\text{Про} = \frac{896+30+1008+144}{2052+1008+144} * 100\% = 64,8 \%$$

## 4.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график на очную форму обучения представлен в Приложении 8.2, на заочную форму обучения в Приложении 8.3.

## 4.3. Рабочий учебный план

В рабочем учебном плане указываются элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, рекомендуемый курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям с учетом распределения вариативной части

### **УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности

#### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональ-	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка	Обязательная учебная нагрузка		Рекоменду
					В том числе	

	ные модули, междисциплинарные курсы		обучающе гося, час.	Всего	лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	м к: и: н
1	2	3	4	5	6	7	
	<b>Обязательная часть учебных циклов ППСЗ</b>	<b>57</b>	<b>3078</b>	<b>2052</b>	<b>896</b>	<b>30</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>788</b>	<b>525</b>	<b>400</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		57	48			
ОГСЭ.02	История		57	48	44		
ОГСЭ.03	Иностранный язык		192	162	162		1
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	160		1
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи		110	73	24		
ОГСЭ.06	Основы технологии учебной и исследовательской деятельности		48	32	10		1
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>312</b>	<b>208</b>	<b>80</b>		
ЕН.01	Математика		72	48	24		1
ЕН.02	Экологические основы природопользования		48	32	16		1
ЕН.03	Химия		192	128	40		1-
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>3274</b>	<b>2183</b>	<b>848</b>	<b>50</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1438</b>	<b>959</b>	<b>370</b>		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		105	70	26		1
ОП.02	Физиология питания		48	32	16		1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		135	90	26		1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		113	75	42		2
ОП.05	Метрология и стандартизация		78	52	10		3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		100	67	16		3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		156	104	40		3

ОП.08	Охрана труда		78	52	18		
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	22		
ОП. 10	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		256	171	66		
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания		144	96	36		
ОП.12	Трудоустройство и профессиональная адаптация		60	40	16		
ОП. 13	Спецрисунок и лепка		63	42	36		
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1836</b>	<b>1224</b>	<b>478</b>	<b>50</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<i>255+126 практика</i>	<i>170 У-36 П-90</i>	76		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		255	170	76		1
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		<i>321+126 практика</i>	<i>214 У-36 П-90</i>	60		2
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		321	214	60		2
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<i>438+270 практика</i>	<i>292 У-162 П-108</i>	104	30	3
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		438	292	104	30	3
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		<i>306+180 практика</i>	<i>204 У-72 П-108</i>	70		2-
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		306	204	70		2-

<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		<i>153+126 практика</i>	<i>102 УП-54 ПП-72</i>	<i>54</i>	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		<i>153</i>	<i>102</i>	<i>54</i>	
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		<i>147+36 практика</i>	<i>98 П-36</i>	<i>46</i>	<i>20</i>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		<i>147</i>	<i>98</i>	<i>46</i>	<i>20</i>
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессиям Повар, Кондитер</b>		<i>216+144 практика</i>	<i>144 У-72 П-72</i>	<i>68</i>	
МДК.07.01	Организация работ по профессиям Повар, Кондитер		<i>216</i>	<i>144</i>	<i>68</i>	
	<b>Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ</b>	<b>81</b>	<b>4374</b>	<b>2916</b>	<b>1328</b>	<b>50</b>
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>28</b>		<b>1008</b>		
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (по профилю специальности)</b>					
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>	<b>4</b>				
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>5</b>				
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>6</b>				
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4				
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2				
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>23</b>				
<b>Всего</b>		<b>147</b>				

$$\text{ПрО} = \frac{1328+50+1008+144}{2916+1008+144} * 100\% = 62,1 \%$$

#### 4.4 Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их со-

ставных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, ответственные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

При подготовке студентов на базе основного общего образования реализуется в течение первого года обучения ФГОС ООО естественно-научного профиля, в учебный план добавляется общеобразовательный учебный цикл, при этом срок освоения ППСЗ на очном отделении увеличивается на 52 недели из расчета:

- теоретическое обучение -39 недель
- промежуточная аттестация -2 недели
- каникулы – 11 недель

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, лабораторные работы, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 1:2. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ППСЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;



- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная итоговая аттестация - ГИА.

Обязательная часть ППСЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации и направлена на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и профессиональные модули обязательной части в объеме 410 часов, на введение новых учебных дисциплин в объеме 454 часа.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами, продолжительность занятий - 1 академический час -45 минут. Для проведения практических, лабораторных занятий, курсового проектирования, занятий по дисциплине «Иностранный язык», группа может делиться на подгруппы, численностью не менее 8 человек. Лекционные занятия проводятся с целой группой или, при необходимости, спаренными группами того же курса.

В процессе обучения студентам предлагаются консультации – групповые и индивидуальные, в объеме 4 часа в год на студента.

Учебный план на очную форму обучения представлен в Приложении 8.2, на заочную форму обучения в Приложении 8.3.

#### **4.5 Рабочие программы дисциплин**

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий и утверждены заместителем директора по учебно-производственной работе. Рабочие программы имеют внутреннюю и внешнюю рецензии. Рабочие программы учебных дисциплин представлены в Приложении 8.5.

##### **Рабочие программы дисциплин**

<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный учебный цикл</b>
<b>ОУД .00</b>	<b>Общие учебные дисциплины</b>
ОУДб.01.1	Русский язык

ОУДб.01.2	Литература
ОУДб.02	Иностранный язык
ОУДб.03	Математика
ОУДб.04	История
ОУДб.05	Физическая культура
ОУДб.06	ОБЖ
<b>ОУД.00</b>	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметов областей</b>
ОУДп.07	Информатика
ОУДб.08	Физика
ОУДп.09	Химия
ОУДб.10	Обществознание (вкл. экономику и право)
ОУДп. 15	Биология
ОУДб.16	География
<b>УД.00</b>	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>
УД.17	Искусство
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Основы технологии учебной и исследовательской деятельности
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП. 10	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.12	Трудоустройство и профессиональная адаптация
ОП.13	Спецрисунок и лепка

#### 4.6 Рабочие программы профессиональных модулей, учебной и производственной (по профилю специальности) практики

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением по разработке рабочих программ профессиональных модулей, рассмотрены на заседаниях цикловых комиссий и утверждены заместителем директора по учебно-производственной работе. Рабочие программы имеют внутреннюю и внешнюю рецензии. Рабочие программы профессиональных модулей представлены в Приложении 8.6.

#### Рабочие программы профессиональных модулей, учебной и производственной (по профилю специальности) практики

<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
	Методические указания по курсовому проектированию
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
	Методические указания по курсовому проектированию
ПП.06	Производственная практика
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»</b>
МДК.07.01	Организация работ по профессиям «Повар», «Кондитер»
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика

#### 4.7 Программа производственной (преддипломной) практики

Программа производственной (преддипломной) практики разработана на основе Положения об учебной и производственной практике студентов. Программа производственной (преддипломной) практики представлена в Приложении 8.7.

#### 4.8 Программа государственной итоговой аттестации

Программа государственной итоговой аттестации разработана на основе Положения о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования- программам подготовки специалистов среднего звена ОГБПОУ «КТТ». Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается ежегодно на календарный год и утверждается за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации. Программа ИГА представлена в Приложении 8.4.

### 5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

#### 5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

В соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Для оценки качества подготовки специалиста формируются фонды оценочных средств (ФОС).

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольно- оценочные средства (КОС);
- классные контрольные работы;
- методические указания к выполнению практических, лабораторных и курсовых работ;

- методические рекомендации по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Нормативные документы оценки качества освоения ППСЗ:

-Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов Учреждения;

-Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования –программам подготовки специалистов среднего звена ОГБПОУ «КТТ».

Формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный, определены по каждой дисциплине, МДК, профессиональному модулю учебным планом.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются Учреждением самостоятельно, а для экзамена квалификационного по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения - сентябрь, октябрь и январь, февраль.

Фонды оценочных средств включают: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: устный и письменный опрос, контрольные работы, тестирование, различные формы внеаудиторной самостоятельной работы (доклады, рефераты, творческие задания, сообщения и т.д.). Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ППСЗ. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ППСЗ.

Контроль знаний студентов проводится по следующей схеме:

- текущий контроль успеваемости в течение семестра;
- промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебным планом);
- государственная итоговая аттестация.

## **5.2 Требования к выпускной квалификационной работе**

Требования к выпускной квалификационной работе, выполненной в форме дипломной работы определяются методическими указаниями по дипломному проектированию для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

## **5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план. Порядок проведения ГИА в Учреждении определяется Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования- программам подготовки специалистов среднего звена ОГБПОУ «КТТ». В Положении описывается процедура проведения государственной итоговой аттестации (ГИА):

- основные задачи ГИА;
- форма проведения;
- порядок подготовки и проведения ГИА;
- формирование комиссии;
- утверждение председателя ГЭК;
- критерии оценки.

Программа ГИА соответствует требованиям ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**. Государственная итоговая аттестация включает разработку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР), выполненной в форме дипломной работы. Обязательное требование - соответствие тематики ВКР содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

## **6 Ресурсное обеспечение**

### **6.1 Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ обеспечивается научно-педагогическими кадрами Учреждения, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающимися научно-методической деятельностью.

Состав преподавателей, мастеров производственного обучения, обеспечивающих образовательный процесс по ППССЗ, приведен в Приложении 8.9.

Педагогические работники в соответствии с требованиями ФГОС СПО не реже 1 раза в 3 года проходят повышение квалификации, а преподаватели и мастера производственного обучения, преподающие дисциплины профессионального учебного цикла и профессиональные модули 1 раз в 3 года проходят стажировку на передовых предприятиях соответствующего профиля.

## **6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

УМД по каждой учебной дисциплине, профессиональному модулю представлена в виде:

- рабочей программы;
- календарно- тематического плана;
- плана учебного занятия;
- методических рекомендаций по выполнению практических, лабораторных работ;
- методических рекомендаций по выполнению курсовых работ;
- методических рекомендаций по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся;
- кратких курсов, рабочих тетрадей;
- фондов оценочных средств;

Методические рекомендации для работы студентов в форме электронных образовательных ресурсов размещены в читальном зале Учреждения..

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей). Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет в аудиториях 24, 32, читальном зале Учреждения.

Обеспеченность обучающихся учебными печатными и электронными изданиями по дисциплинам и МДК профессионального цикла представлена в приложении 8.10

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания «Общепит: «Бизнес и искусство»

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### 6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Образовательная организация, реализующая ППССЗ, располагает соответствующей 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 Учреждения соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий Учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Реализация ППССЗ предполагает наличие 9 учебных кабинетов, 2 мастерских, 4 лабораторий.

	Наименование
<b>Кабинеты</b>	
1	Социально- экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Экологических основ природопользования
5.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6.	Математики
7.	Литературы, русского языка и культуры речи
8	Общественных дисциплин
9	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
<b>Лаборатории</b>	
10	Химии



11	Метрологии и стандартизации
12	Микробиологии, санитарии и гигиены
13	Физики
<b>Мастерские</b>	
14	Учебный кулинарный цех
15	Учебный кондитерский цех
<b>Спортивный комплекс</b>	
16	Спортивный зал
17	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
18	Стрелковый тир
<b>Залы</b>	
19	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
20	Актовый зал

#### **6.4 Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по профессии, должностям служащих»**

Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** предусматривается на 3 курса обучения реализация профессионального модуля «Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»

Изучение данного модуля после сдачи экзаменов по МДК, дифференцированных зачетов по учебной и производственной (по профилю специальности) практики заканчивается квалификационным экзаменом.

Итогом освоения данного модуля является получение свидетельства по профессиям «Повар», «Кондитер».

#### **6.5 Базы практики**

Учебная и производственная (по профилю специальности) практика проводятся в составе каждого профессионального модуля и являются его составной частью.

При прохождении учебной и производственной (по профилю специальности) практики студенты ведут дневники. По производственной (по профилю специальности) практике в соответствии с индивидуальным заданием студенты оформляют отчеты. Видом промежуточной аттестации по практике является дифференцированный зачет.

Учебная практика по профессиональным модулям проводится в учебных мастерских Учреждения, оборудованных соответствующим оборудованием и инструментами.

Основными базами производственной практики (по профилю специальности) и производственной (преддипломной) практики для обучающихся являются предприятия, с которыми у Учреждения оформлены договорные

отношения. Имеющиеся базы практики студентов обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом:

- Клепиковское райпо
- Управление образования администрации муниципального образования Клепиковский муниципальный район Рязанской области
- Тумское потребительское общество
- ООО «Русвата»
- ООО «Астра –С»
- ПК «Тумский общепит»
- ИП Макаров В.К.
- ООО «АльянсДорСтрой»
- ООО «Мещерский Торф»

## **7. Характеристика среды ОО, обеспечивающая развитие выпускников**

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена воспитательная работа проводится в соответствии с разработанной «Концепцией воспитательной работы в ОГБПОУ «КТТ». В Концепции определены основные направления, формы и методы воспитательной работы в процессе подготовки специалистов новой формации.

Главная цель воспитательной работы в Учреждении соответствует «Стратегии развития и воспитания в Российской Федерации до 2025 года», которая направлена на укрепление нравственных основ общественной жизни, успешной социализации студентов, их самоопределение в мире ценностей и традиций многонационального народа Российской Федерации, межкультурное взаимопонимание и уважение, а также формирование гармоничной, всестороннеразвитой личности, подготовку студента к профессиональной и общественной деятельности.

Реализация ежегодного плана воспитательной работы осуществляется в рамках тесного сотрудничества со Студенческим советом, Советом общежития.

Формы воспитательной работы в Учреждении :

- индивидуальные – беседы, собеседование, поручение, совет, помощь;
- групповые – совещание, заседание, семинары, лекции, инструктажи, секции;
- коллективные – конференции, собрания, тематические вечера, встречи с работодателями, представителями органов власти, творческой интеллигенцией, общественных организаций;
- печатные – стенные газеты, плакаты, буклеты, статьи;
- устные – беседы, выступления, выставки, стенды;
- организационные – лектории, семинары, редколлегии, библиотеки.

Вопросы воспитательной работы ежегодно рассматриваются на Педагогическом совете. На основе общеучрежденческого плана классные руко-

водители ежегодно составляют план работы со студентами закрепленных учебных групп.

В Учреждении сформировано управленческое и нормативно- правовое обеспечение осуществления воспитательной деятельности. Организация воспитательной деятельности опирается на нормативно- правовые акты федерального, регионального и учрежденческого уровня.

В соответствии с общей целью, в качестве основных приняты следующие направления воспитания студентов:

- профессионально- трудовое;
- гражданско-патриотическое;
- культурно- нравственное;
- воспитание национальных и межэтнических взаимоотношений;
- формирование здорового образа жизни;
- студенческое самоуправление.

Большое внимание в образовательной деятельности уделяется формированию и развитию социально адаптированной личности выпускника, адаптации первокурсника. С этой целью разработана программа «Адаптации первокурсника».

Основные направления деятельности педагогического коллектива по развитию способностей к профессиональной деятельности, формированию интеллектуально- творческих умений, профессиональных мотивов и компетенций заключаются в:

- развитии личности, формировании качеств, необходимых для эффективной профессиональной деятельности;
- формировании социальной значимости и устойчивого интереса к выбранной специальности;
- воспитании внутренней потребности личности в здоровом образе жизни;
- воспитании любви к Родине, родному краю, городу, селу.

Реализация данной цели осуществляется посредством проведения следующих мероприятий:

1. Классные часы на темы «Я-гражданин России», «Символика России», «Имена героев на карте города»
2. В читальном зале библиотеки оформляются книжные выставки к знаменательным датам, в помощь будущим специалистам.
3. Театрализованные спектакли «У войны не женское лицо», уроки мужества, встречи с ветеранами ВОВ.
4. Ежегодные мероприятия, посвященные Дню защитника Отечества, конкурс «А ну-ка парни», «Мисс КТТ»
5. Концерты патриотической песни, конкурсы чтецов, конкурсы газет, плакатов
6. Ежегодные мероприятия, посвященные Дню Победы – «Георгиевская ленточка», «Подарок ветерану», Ухаживание за памятниками Боевой славы в с. Ершово, д. Тимохино, возложение венков к памятнику Солдату.

## 7. Олимпиады профессионального мастерства всероссийского, регионального и учрежденческого уровня.

В работе используются следующие способы и средства социализации студентов в образовательном пространстве:

- современные активные и интерактивные педагогические технологии;
- студенческое самоуправление, коллективные творческие дела;
- волонтерское движение;
- научно- исследовательская деятельность;
- творчество;
- профессионально - производственная деятельность;
- социально- общественная деятельность;
- художественно- творческая деятельность;
- спортивно- оздоровительная деятельность.

Выразить свою индивидуальность, реализовать свои возможности, таланты, замыслы возможно в процессе участия в различных внеаудиторных мероприятиях.

Педагогически оправданными являются Недели по специальности, Неделя первокурсника, олимпиады и конкурсы, выставки творческих работ, мастер классы, участие в традиционных региональных мероприятиях:

- Имя героя на карте родного края
- Арт-Профи Форум
- Фотоконкурс «Я помню, я горжусь»
- Рязанские Кулибины
- Моя профессия, мое призвание
- Слово доброе посеять
- В армии служить почетно
- Студенческая Весна

Ответственные за организацию и проведение воспитательной работы:

- заместитель директора по воспитательной работе, который осуществляет общее руководство и координацию воспитательной деятельности
- заместители отделений
- заведующие цикловых методических комиссий, обеспечивающие единство учебного и воспитательного процесса через различные аудиторные и внеаудиторные формы работы
- классные руководители, кураторы.

В ОГБПОУ «КТТ» имеется соответствующая материально- техническая база для проведения культурно- массовых мероприятий:

- актовый зал на 150 мест, оборудованный соответствующей музыкально- звуковой техникой;
- ноутбук, проектор, переносные и стационарные экраны, видеокамера, фотоаппарат, телевизор.

В Учреждении активно развивается студенческое самоуправление: Студенческий совет, Старостат. К деятельности Студенческого совета относится организация и контроль работы студенческих активов групп, работа по привлечению студентов к организации и проведению культурно- массовых меро-

приятый, подготовка выступлений на различных уровнях, содействие развитию творческих инициатив студентов, организация самообслуживания и трудовых десантов, организация волонтерского движения.

В целях профилактики негативных вредных привычек, наркомании предусмотрен ряд мероприятий, предполагающий привлечение, как потенциальных возможностей педагогического коллектива, так и помощь различных сфер социальной направленности. В Учреждении на протяжении ряда лет действует программа профилактики асоциальных явлений, разрабатывается план мероприятий по различным асоциальным явлениям в студенческой среде: лекции по профилактике и употреблению спиртных напитков, наркотиков, курению, показ видеофильмов, приглашение работников учреждений МВД, здравоохранения, конкурс плакатов, проведения тематических классных часов, Дней без табака.

Привитие студентам здорового образа жизни осуществляется путем привлечения их к занятиям спорту, посещения спортивных секций. В течение года в ОГБПОУ «КТТ» работают секции: волейбольная, футбольная, лыжная, легкой атлетики, настольного тенниса, хоккейная, тяжелой атлетики. Ежегодно проводятся спортивные мероприятия:

- многоборье в рамках олимпиады среди ССУЗов Рязанской области
- День здоровья (сентябрь, май)
- Лыжня России
- Весенний кросс ко Дню победы
- В армии служить почетно
- спортивные соревнования между группами Учреждения (настольный теннис, лыжные соревнования, футбол, легкоатлетический кросс).

Для занятий спортом имеется современный спортивный зал, тренажерный зал, стадион, хоккейная коробка, стрелковый тир.

Значительная роль в формировании информационной среды принадлежит сайту Учреждения, на страницах которого размещается актуальная и интересная информация о проведении мероприятий, организации образовательного процесса. В распоряжении студентов читальный зал библиотеки в выходом в Интернет.

В ОГБПОУ «КТТ» имеется необходимая социальная инфраструктура:

- общежитие на 120 мест
- столовая на 120 посадочных, с организацией горячих обедов. Работает буфет по продаже выпечки.
- медицинская комната.

Студенты, обучающиеся на 4 и 5 получают государственную академическую стипендию, студенты, обучающиеся на отлично получают 100% надбавку к стипендии. За счет внебюджетных средств студентам оказывается материальная помощь, материальное стимулирование за общественную работу.

