



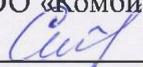
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СЕВЕРСКИЙ ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»  
(ОГБПОУ «СПК»)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель группы

ООО «Комбинат питания» АО «СХК»

 Т.В. Свиридова

« 24 » 06 2019 г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Квалификация выпускника:

*Техник-технолог*

Срок обучения – 3 года 10 месяцев

Уровень освоения: базовый

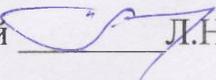
Северск, 2019 год

Рассмотрено и одобрено  
педагогическим советом  
ОГБПОУ СПК

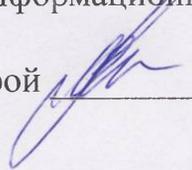
Протокол № 5  
от 28.06 2019.

Рассмотрено на заседании:

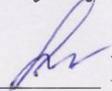
Кафедра дисциплин технического профиля

зав. кафедрой  Л.Н. Гончарова

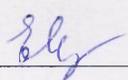
Кафедра информационных технологий

зав. кафедрой  Т.В. Летаева

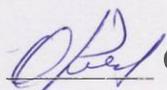
Кафедра сервиса и услуг

зав. кафедрой  Г.В. Бурмистрова

Кафедра гуманитарных дисциплин

зав. кафедрой  М.А. Евстафьева

Цикловая комиссия естественнонаучных дисциплин

председатель цикловой комиссии  О.В. Ругаль

Цикловая комиссия филологических дисциплин

председатель цикловой комиссии  Л.А. Подъячева

## Содержание

Общие положения	4
1.1 Аннотация	4
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	5
1.3 Нормативные сроки освоения программы	7
1.4 Соответствие профессиональных модулей присваивающим квалификациям (сочетаниям профессий)	7
1.4.1 Трудоемкость ООП	8
1.4.2 Требования к абитуриенту	8
1.4.3 Востребованность выпускников	9
1.4.4 Возможности продолжения образования выпускника	10
1.4.5 Основные пользователи ООП	10
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной образовательной программы среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	11
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника	11
2.2 Наименование квалификации специалиста среднего звена	11
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	11
2.4 Объекты профессиональной деятельности	12
3 Компетенции выпускника ОПОП СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формируемые в результате освоения данной программы	13
3.1 Общие компетенции	13
3.2 Профессиональные компетенции	13
4 Требования к результатам освоения ООП СПО	15
4.1 Результаты освоения компетенций	15
4.1.1 Результаты освоения общих компетенций	15
4.1.2 Результаты освоения профессиональных компетенций	17
5 Документы, регламентирующие содержание и организацию	

образовательного процесса при реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	37
5.1 Учебный план	37
5.2 Календарный учебный график	37
5.3 Структура образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	38
5.4 Формирование вариативной части основной профессиональной образовательной программы	42
5.5 Учебная и производственная (преддипломной) практики	43
5.6 Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	44
6 Фактическое ресурсное обеспечение основной образовательной программы среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ОГБПОУ «СПК»	45
6.1 Кадровое обеспечение учебного процесса	45
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	46
6.3 Основные материально-технические условия для реализации учебного процесса	46
6.4 Базы практики	48
7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися основной образовательной программы среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	50
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего, рубежного контроля успеваемости и промежуточной аттестации	50
7.2 Государственная (итоговая) аттестация выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	52
8 Финансово-экономические условия реализации ООП СПО	54
Лист внесения изменений	
Приложения (учебный план, календарный учебный график, рабочие	

программы, программы практик, программа государственной итоговой аттестации, фонды оценочных средств)

# 1. Общие положения

## 1.1 Аннотация

Основная образовательная программа (далее ООП) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, направленных на реализацию подготовки специалистов в профессиональных образовательных организациях, разработанных в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки специалистов по определенным ФГОС квалификациям и включает в себя: учебные планы, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), графики учебного процесса.

ООП СПО включают в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы практик, программу государственной итоговой аттестации, фонды оценочных средств и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки студентов, а также программы учебной и производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Целью реализации основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является обеспечение условий для эффективной подготовки специалистов, направленных на формирование конкурентоспособного человеческого потенциала.

Указанная цель достигается за счет реализации следующих задач:

- обеспечить получение качественных базовых гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественно-научных знаний, востребованных обществом;
- подготовить выпускников к успешной работе в профессиональной сфере;
- создать условия для овладения общими компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей

профессиональной деятельности и деятельность подчинённых, гражданственность, толерантность, способность самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения, организовать работу в подразделении организации;

- развить современные механизмы содержания и технологий образования;

- реализовать меры популяризации среди обучающихся научно-образовательной и творческой деятельности, выявление талантливой молодежи.

Методологической основой программы подготовки специалистов среднего звена является системно-деятельностный подход, который предполагает:

- формирование готовности обучающихся к саморазвитию и непрерывному образованию;

- проектирование и конструирование развивающей образовательной среды колледжа;

- построение образовательной деятельности с учетом индивидуальных, возрастных, психологических, физиологических особенностей и здоровья обучающихся.

В рамках мероприятий по разработке и распространению в системе профессионального образования новых форм организации учебного процесса путем создания нормативно-методической базы, повышения квалификации руководителей и научно-педагогических работников, аналитического сопровождения и поддержки данных процессов предусматривается:

- разработка и внедрение в образовательном процессе колледжа новых образовательных технологий, в том числе технологии проектного обучения, дистанционных технологий;

- разработка и распространение в практике модели вариативных образовательных траекторий (обучение по индивидуальному учебному плану, возможность выбора дисциплин, вариативность внеурочной, исследовательской деятельности и т.п.);

- внедрение в практику промежуточной и итоговой аттестации методики чемпионата «Молодые профессионалы» World Skills Russia.

Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

## **1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена – это комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

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

– Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрирован в Минюсте РФ 23июля 2014 г. (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (С изменениями и дополнениями от 18 августа 2016 г.);

– «Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов» (Письмо Минобрнауки Российской Федерации от 22 01.2015 г. № ДЛ-1/05);

– Приказ Минобрнауки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с дополнениями и изменениями от 2017 года;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

– Распоряжение Правительства РФ от 05.05.2014 г. № 755-р «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования, необходимых для применения в области реализации приоритетных направлений модернизации и технологического развития экономики Российской Федерации»;

– Устав колледжа;

– Локально-нормативные правовые акты, регламентирующие учебно-методическую деятельность в ОГБПОУ”СПК”;

– Иная нормативно-методическая документация, регламентирующая учебно-методическую деятельность в СПО.

### 1.3 Нормативные сроки освоения программы

Нормативные сроки освоения ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1 Присваиваемая квалификация

Образовательная база приема	Присваиваемая квалификация	Нормативный срок освоения ОПОП при очной форме получения образования
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Срок освоения ООП по очно-заочной и заочной формам получения образования увеличивается:

- на базе среднего общего образования - не более чем на 1год;
- на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года.

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

### 1.4 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий)

Таблица 2

Наименование ПМ	Квалификации (для специальностей СПО) /Сочетание профессий (для профессий СПО)
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Техник-технолог
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
Организация работы структурного подразделения	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	

### 1.4.1 Трудоемкость ООП

Нормативный срок освоения ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе (таблица 3).

Таблица 3

Обучение по учебным циклам	120 нед.
Учебная практика	6 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	22 нед.
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34 нед.
<b>Итого</b>	<b>199 нед.</b>

Получение среднего профессионального образования по специальности Электрические сети и системы на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах программы по освоению специальности среднего профессионального образования на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

### 1.4.2 Требования к абитуриенту

При поступлении в колледж для освоения ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- основном общем образовании;
- среднем общем образовании;
- среднем профессиональном образовании;
- высшем профессиональном образовании.

Требуется владение русским языком, так как обучение в Колледже ведется на государственном языке Российской Федерации - русском языке.

Поступающие обязаны пройти предварительный медицинский осмотр по постановлению Правительства РФ (№697 от 14 августа 2013г.).

После осмотра поступающий обязан представить справку.

Документы, предъявляемые поступающим при подаче заявления:

- гражданами Российской Федерации: оригинал или ксерокопия документов, удостоверяющих личность и гражданство;
- оригинал или ксерокопию документа об образовании и (или) квалификации;
- иностранными гражданами, лицами без гражданства, т.ч. соотечественниками, проживающими за рубежом: копию документа, удостоверяющего личность поступающего, либо документ, удостоверяющих личность иностранного гражданина в Российской Федерации, в соответствии со статьей 10 Федерального закона от 25 июля 2002 г. №115-ФЗ «О правовом положении иностранных граждан в Российской Федерации»;
- оригинал документа иностранного государства об образовании (или) о квалификации (или его заверенную в установленном порядке), копию если удостоверяемое указанным документом образование признается в Российской Федерации на уровне соответствующего образования в соответствии со статьей 107 Федерального закона;
- заверенный в установленном порядке перевод на русский язык документа иностранного государства об образовании и (или) квалификации и приложения к нему;
- копии документов или иных доказательств, подтверждающих принадлежность соотечественника, проживающего за рубежом, к группам, предусмотренным статьей 17 Федерального закона от 24 мая 1999 г.
- № 99-ФЗ «О государственной политике Российской Федерации в отношении соотечественников за рубежом»;
- Фотографии 4 шт.

### **1.4.3 Востребованность выпускников**

Профессиональная подготовка выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания позволяет технику-технологу работать во всех учреждениях общественного питания

#### **1.4.4 Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен к освоению:

- ООП ВПО УГС 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

#### **1.4.5 Основные пользователи ООП**

Основными пользователями ООП являются:

- преподаватели, сотрудники структурных подразделений колледжа, имеющие отношение к образовательному процессу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- студенты, обучающиеся по 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- администрация и коллективные органы управления колледжем;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника основной образовательной программы среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

По окончании обучения выпускники должны освоить области и объекты профессиональной деятельности и быть готовыми к выполнению всех обозначенных в ФГОС СПО видов деятельности.

### **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника**

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

### **2.2 Наименование квалификации специалиста среднего звена**

Таблица 4

Код	Наименование
19.02.10	Техник-технолог

### **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

Выпускник готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

## **2.4 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.

### 3 Компетенции выпускника ОПОП СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формируемые в результате освоения данной программы

#### 3.1 Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность (таблица 5):

Таблица 5

Код Компетенции	Наименование профессиональных компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность воспитанников, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за качество образовательного процесса
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий

#### 3.2 Профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам деятельности (таблица 6).

Таблица 6

Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
ПК.1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК.1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для

	сложной кулинарной продукции.
ПК.1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
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.
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.
ПК.4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК.4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК.4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК.4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК.5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК.5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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.
ПК.7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

## 4 Требования к результатам освоения ООП СПО

### 4.1 Результаты освоения компетенций

#### 4.1.1 Результаты освоения общих компетенций

Таблица 7

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<b>ОК.1</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<b>Уметь:</b> ориентироваться в современной экономической ситуации в России и мире; выявлять взаимосвязь социально-экономических, политических и культурных проблем <b>Знать:</b> основы научной, философской и религиозной картин мира, о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения
<b>ОК 2</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<b>Знать</b> методы и способы выполнения профессиональных задач; <b>Уметь</b> организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качества
<b>ОК 3</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<b>Знать</b> основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; <b>Уметь</b> принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, в т. ч. ситуациях риска, и нести за них ответственность
<b>ОК 4</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<b>Знать</b> круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития; <b>Уметь</b> осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
<b>ОК 5</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	<b>Знать</b> основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в

<p>деятельности.</p>	<p>профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области;</p> <p><b>Уметь</b> использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе</p>
<p><b>ОК 6</b> Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p><b>Знать</b> основы профессиональной этики и психологии в общении с окружающими;</p> <p><b>Уметь</b> правильно строить отношения с коллегами, с различными категориями граждан, устанавливать психологический контакт с окружающими</p>
<p><b>ОК 7</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p><b>Знать</b> основы организации работы в команде;</p> <p><b>Уметь</b> брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p>
<p><b>ОК 8</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p><b>Знать</b> круг задач профессионального и личностного развития;</p> <p><b>Уметь</b> самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>
<p><b>ОК 9</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p><b>Знать</b> приемы и способы адаптации в профессиональной деятельности;</p> <p><b>Уметь</b> решать прикладные электротехнические задачи, использовать программы графических редакторов электронно-вычислительных машин (ЭВМ) в профессиональной деятельности; адаптироваться к меняющимся условиям профессиональной деятельности</p>

#### 4.1.2 Результаты освоения профессиональных компетенций

Таблица 8

Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<b>ПК 1.1</b> Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	<b>Знать:</b> ассортимент полуфабрикатов из мяса, для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность, требования к качеству и безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы,; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса,; технологию приготовления начинок для фарширования мяса; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; <b>Уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса 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 для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении,

	<p>замораживании, размораживании и хранении мяса;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса для изготовления полуфабрикатов; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса.</p>
<p><b>ПК 1.2</b> Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p><b>Знать:</b> ассортимент полуфабрикатов из рыбы 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; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов рыбы; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов; способы минимизации отходов при подготовке рыбы и для приготовления сложных блюд;</p> <p><b>Уметь</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы 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 рыбы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении,</p>

	<p>замораживании, размораживании и хранении рыбы;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовки рыбы с использованием различных методов, оборудования и инвентаря; контроля качества и безопасности подготовленной рыбы</p>
<p><b>ПК 1.3</b> Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p><b>Знать:</b> ассортимент полуфабрикатов 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; основные характеристики и пищевую ценность, домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к качеству и безопасности хранения обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование; технологию приготовления начинок для фарширования домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы;</p> <p><b>Уметь</b> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при</p>

	<p>приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки домашней птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении птицы;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; расчета массы птицы для изготовления полуфабрикатов; подготовки птицы, утиной и гусиной печени с использованием различных методов, оборудования и инвентаря; контроля</p>
<p><b>ПК 2.1</b> Организация и качества и безопасности подготовленной домашней птицы. приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p><b>Знать:</b> ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок,; 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; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p><b>Уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; выбирать температурный и временной режим при подаче и</p>

	<p>хранении сложных холодных блюд; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок</p>
<p><b>ПК 2.2</b> Организация и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p><b>Знать:</b> ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов; требования к качеству готовых блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p><b>Уметь</b> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных 18 холодных блюд; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд; организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд; приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование</p>

	<p>и инвентарь; сервировки и оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд;</p>
<p><b>ПК 2.3</b> Организация и приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p><b>Знать:</b> ассортимент сложных холодных соусов; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов; требования к качеству готовых соусов и заготовок для них;</p> <p><b>Уметь</b> использовать различные технологии приготовления соусов безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p><b>Иметь</b> практический опыт разработки ассортимента соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления соусов; проверки качества продуктов для приготовления соусов; организации технологического процесса приготовления соусов; приготовления соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности соусов;</p>
<p><b>ПК 3.1</b> Организация и приготовление сложных супов.</p>	<p><b>Знать:</b> ассортимент супов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов; температурный, санитарный режим и правила</p>

приготовления для разных видов сложных супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; привила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов;

**Уметь** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; 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 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;

**Иметь практический опыт** разработки ассортимента супов,; организации технологического процесса приготовления супов; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления и контроля безопасности

	сложной горячей кулинарной продукции;
<b>ПК 3.2</b> Организация и приготовление сложных горячих соусов.	<p><b>Знать:</b> ассортимент соусов; соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для горячих соусов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления горячих соусов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих соусов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; технологию приготовления горячих соусов; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p><b>Уметь</b> органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим и оценивать качество и безопасность при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> разработки ассортимента соусов; организации технологического процесса приготовления соусов;</p>
<b>ПК 3.3</b> Организация и приготовление сложных блюд из	<p><b>Знать:</b> ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и</p>

<p>овощей, грибов и сыра.</p>	<p>требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; температурный, санитарный режим и правила приготовления, различных типов сыров; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p><b>Уметь</b> органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра; выбирать различные способы и приемы приготовления, температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> разработки ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра, организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; приготовления, сервировки и оформления, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p>
-------------------------------	---

	контроля безопасности готовой продукции.
<p><b>ПК 3.4</b> Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p><b>Знать:</b> ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества готовой продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества продукции; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p><b>Уметь</b> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления, выбирать температурный режим при</p>

	<p>подаче и хранении продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> разработки ассортимента блюд рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления супов, соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; приготовления сервировки и оформления, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой продукции.</p>
<p><b>ПК.4.1</b> Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p><b>Знать:</b> ассортимент сложных хлебобулочных изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий; основные критерии оценки качества теста и готовых сложных хлебобулочных изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий ; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении; технологию приготовления сложных хлебобулочных изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества изделий; технику и варианты оформления и требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий; актуальные направления в приготовлении;</p>

	<p><b>Уметь</b> органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления; 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, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> разработки ассортимента изделий; организации технологического процесса приготовления изделий; приготовления, оформления и отделки изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>
<p><b>ПК 4.2</b> Организация и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p><b>Знать:</b> ассортимент сложных мучных кондитерских изделий характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления изделий основные критерии оценки качества теста, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении изделий технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества изделий</p>

	<p>технику и варианты оформления , требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении.</p> <p><b>Уметь</b> органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; определять режимы выпечки, реализации и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; организации технологического процесса приготовления, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; приготовления ,оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>
<p><b>ПК 4.3</b> Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p><b>Знать:</b> ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий; требования к качеству и правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; технологию приготовления и органолептические способы определения степени готовности мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p><b>Уметь</b> органолептически оценивать качество продуктов и принимать организационные решения по процессам приготовления, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно</p>

	<p>пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; определять режимы выпечки, реализации и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; выбирать различные способы и приемы приготовления и определять режим хранения готовых изделий;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий приготовления и использования различных технологий, оборудования и инвентаря; контроля качества и безопасности готовой продукции;</p>
<p><b>ПК 4.4</b> Организация и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении.</p>	<p><b>Знать:</b> ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества полуфабрикатов; методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных</p>

	<p>полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; актуальные направления в приготовлении отделочных полуфабрикатов.</p> <p><b>Уметь</b> органолептически оценивать качество отделочных полуфабрикатов; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> 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</p>
<p><b>ПК 5.1</b> Организация и приготовление сложных холодных десертов</p>	<p><b>Знать:</b> ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов; методы приготовления сложных холодных десертов; технологию</p>

приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов; актуальные направления в приготовлении холодных десертов; сервировка и подача сложных холодных десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.

**Уметь** органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; оценивать качество и

	<p>безопасность готовой продукции; оформлять документацию;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>
<p><b>ПК 5.2</b> Организация и приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p><b>Знать:</b> ассортимент сложных горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; методы приготовления сложных горячих десертов; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов; актуальные направления в приготовлении горячих десертов; сервировка и подача сложных горячих десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для</p>

	<p>приготовления сложных горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов</p> <p><b>Уметь</b> органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> расчета массы сырья для приготовления горячего десерта; приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления и отделки сложных горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции.</p>
<p><b>ПК 6.1</b> Участие в планировании основных показателей в производстве.</p>	<p><b>Знать:</b> принципы и виды планирования работы бригады (команды); способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; методики расчета экономических показателей</p> <p><b>Уметь</b> рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> планирования работы структурного подразделения (бригады);</p>
<p><b>ПК 6.2</b> Планирование выполнения работ исполнителями</p>	<p><b>Знать:</b> основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; правила и принципы разработки должностных</p>

	<p>обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p><b>Уметь</b> организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений</p>
<p><b>ПК 6.3</b> Организация работы трудового коллектива.</p>	<p><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; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; методику расчета выхода продукции; структуру издержек производства и пути снижения затрат;</p> <p><b>Уметь</b> рассчитывать выход продукции в ассортименте; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> принятия управленческих решений</p>
<p><b>ПК 6.4</b> Контроль хода и оценивание результатов выполнения работ исполнителями.</p>	<p><b>Знать:</b> 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; структуру издержек производства и пути снижения</p>

	<p>затрат;</p> <p><b>Уметь</b> разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p>
<p><b>ПК 6.5</b> Ведение утвержденной учетно-отчетной документации</p>	<p><b>Знать:</b> формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени;</p> <p><b>Уметь</b> вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p><b>Иметь практический опыт</b> принятия управленческих решений</p>

## **5 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации основной образовательной программы среднего профессионального образования специальности**

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

#### **5.1 Учебный план**

Учебный план 19.02.10 Технология продукции общественного питания ОГБОУ «СПК» приведен в *Приложении*.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики основной образовательной программы: объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план для реализации основной образовательной программы разрабатывается на основе примерного учебного плана. Дисциплины, относящиеся к обязательной части учебных циклов, учебной и производственных практик, являются обязательными для освоения всеми обучающимися.

Учебный план предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательный цикл;
  - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
  - математический и общий естественно-научный цикл;
  - профессиональный цикл;
  - общепрофессиональный цикл;
  - профессиональные модули;
  - учебная практика;
  - производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика(преддипломная);
- промежуточная аттестация;
  - государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

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

В календарном учебном графике (*Приложение*) указывается последовательность реализации основной образовательной программы по годам, включая теоретическое обучение, в том числе адаптационные дисциплины, практики, промежуточные и государственную итоговую

аттестации, каникулы.

### **5.3 Структура образовательной программы по специальности**

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

В соответствии с п. 19. Типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена включают в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие воспитание и качество подготовки студентов, а также программы учебной и производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся по программе составляет 54 академических часа, и включает все виды работы во взаимодействии с преподавателем и самостоятельную учебную работу. Время, отводимое на самостоятельную работу обучающегося, не относится к времени, отведенному на работу во взаимодействии, но входит в объем часов учебного плана в части, реализуемой согласно ФГОС.

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

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

Работа во взаимодействии с преподавателем предполагает лекции, практические и лабораторные занятия, самостоятельную работу. Самостоятельная работа организуется в форме изучения нормативной и дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

Общий объем каникулярного времени составляет 34 недели, в том числе не менее двух недель ежегодно в зимний период.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведённого на её (их) изучение.

Структура и объем образовательной программы (6840 ч)

Общеобразовательный цикл - 2106 часов;

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл - 630 часов;

Математический и общий естественнонаучный цикл – 312 часов;

Общепрофессиональный цикл – 1641 час;

Профессиональный цикл (в том числе практика (учебная и производственная) –28 недель – 1008 часов)- 1791 час;

Промежуточная аттестация - 5 недель –180 часов;

Преддипломная практика - 4 недели - 144 часа;

Государственная итоговая аттестация –216 часов.

Таблица 9

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	ОБЖ
ОУД.08	Информатика
ОУД.09	Физика
ОУД.10	Астрономия
ОУД.11	Химия
ОУД.12.01	Обществознание
ОУД.12.02	Обществознание (право)
ОУД.12.03	Обществознание (экономика)
ОУД.13	Биология
ОУД.14	Экология моего края
ОУД.15	География
УД.01(В)	Введение в специальность
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>ОБЩИЕ ГУМАНИТАРНЫЕ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура

<b>ЕН.00</b>	<b>МАТЕМАТИЧЕСКИЕ И ОБЩИЕ ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<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(В)	Товароведение продовольственных товаров
ОП.11(В)	Оборудование на предприятиях общественного питания
ОП.12(В)	Организация обслуживания
ОП.13(В)	Кухни народов мира
ОП.14(В)	Бизнес-планирование
ОП.15(В)	Экономика в общественном питании
ОП.16(В)	Калькулирование и учет
ОП.17(В)	Контроль качества
ОП.18(В)	Технология продукции общественного питания
ОП.19(В)	Основы финансовой грамотности
ОП.20(В)	Основы предпринимательства
ОП.21(В)	Основы бережливого производства
ОП.22(В)	Экология в профессиональной деятельности
ОП.23(В)	Психология в профессиональной деятельности
ОП.24(В)	Эффективное поведение выпускников ПОО на рынке труда
<b>ПМ.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ</b>
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
01.01.01	Основные группы продовольственных товаров для приготовления полуфабрикатов
01.01.02	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря
01.01.03	Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
01.01.04	Организация производства на предприятиях общественного питания
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика по профилю специальности
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
02.01.01	Организация производства на предприятиях общественного питания
02.01.02	Разработка и приготовление сложных холодных блюд и соусов
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика по профилю специальности
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
03.01.01	Продукты для приготовления горячей кулинарной продукции
03.01.02	Организация производства на предприятиях общественного питания
03.01.03	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика по профилю специальности
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
04.01.01	Продовольственные товары для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
04.01.02	Производственный инвентарь и технологическое оборудование
04.01.03	Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
04.01.04	Организация производства на предприятиях общественного питания
ПП.04	Производственная практика по профилю специальности
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05	Производственная практика по профилю специальности
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06	Производственная практика по профилю специальности
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям

	рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего "Повар"
07.01.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление
07.01.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции
07.01.03	Организация производства на предприятиях ОП
УП.07	Учебная практика

#### **5.4 Формирование вариативной части основной профессиональной образовательной программы**

Обязательная часть ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по циклам составляет не более 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть не менее (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных компетенций, умений и

знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника.

Основная профессиональная программа включает в себя следующие дисциплины вариативной части в общепрофессиональном и профессиональном модулях: ОП.10(В) Товароведение продовольственных товаров; ОП.11(В) Оборудование на предприятиях общественного питания; ОП.12(В) Организация обслуживания; ОП.13(В) Кухни народов мира; Оп.14(В) Бизнес планирование; ОП.15(В) Экономика в общественном питании; ОП.16(В) Калькулирование и учет; ОП.17(В) Контроль качества; ОП.18(В) Технология продукции общественного питания; ОП.19(В) Основы финансовой грамотности; ОП.20(В) Основы предпринимательства; ОП.21(В) Основы бережливого производства; ОП.22(В) Экология в профессиональной деятельности; ОП.23(В) Психология в профессиональной деятельности; ОП.24(В) Эффективное проведение выпускника ПОО на рынке труда. Кроме того, добавлены часы на другие дисциплины общепрофессионального и профессионального циклов.

Распределение объема часов вариативной части между циклами ОПОП приведены в таблице 10

Таблица 10

Циклы	Количество часов вариативной части
Общепрофессиональный	1017 часов
Профессиональный	279 часов
Итого	1296 часов

### **5.5 Учебная и производственная (преддипломной) практики**

Программы учебной и производственной (преддипломной) практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработаны на основе Положения об учебной и производственной практике, представлена в *Приложении*.

Цели, задачи, формы отчетности определяются рабочей программой по практике.

Производственная и преддипломная практики проводятся в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Практика является обязательным разделом основной образовательной

программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Для основной образовательной программы реализуются все виды практик, предусмотренные в соответствующем ФГОС СПО по специальности.

Цели и задачи, программы и формы отчетности по каждому виду практики определяются образовательной организацией самостоятельно.

## **5.6 Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий**

В соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки РФ от 20 января 2014 г. N 22 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий» (с изменениями и дополнениями), а так же на основании п.1.2 ФГОС 19.02.10 «технология продукции общественного питания» при реализации отдельных компонентов данной образовательной программы применяются электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

**6 Фактическое ресурсное обеспечение основной образовательной программы среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ОГБПОУ «СПК»**

**6.1 Кадровое обеспечение учебного процесса**

В ОГБПОУ «Северский промышленный колледж» реализация основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации ООП СПО на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Обязательным условием привлечения к образовательной деятельности лиц, не состоящих в штате организации, является наличие стажа работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников ОГБПОУ «Северский промышленный колледж» отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах.

Педагогические работники ОГБПОУ «Северский промышленный колледж», привлекаемые к реализации ООП СПО на регулярной основе, не реже 1 раза в 3 года получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации для расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности в общем числе педагогических работников ОГБПОУ «Северский промышленный колледж», реализующих основную профессиональную образовательную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, составляет 25 процентов.

Образовательная организация обеспечивает работникам возможность повышения профессиональной квалификации один раз в три года.

## **6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Программа подготовки обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям ООП.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Основная образовательная программа должна быть обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности.

Доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося должен быть обеспечен предоставлением ему не менее чем одного учебного, методического печатного и/или электронного издания по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Рекомендуется обеспечить к ним доступ обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья с использованием специальных технических и программных средств.

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

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена комплектом учебно-методической документации, который включает: учебный план, график учебного процесса; рабочие программы учебных дисциплин; рабочие программы профессиональных модулей; программы практик; программу государственной итоговой аттестации; фонды оценочных средств.

## **6.3 Основные материально-технические условия для реализации учебного процесса**

ОГБПОУ «Северский промышленный колледж», реализующее основную программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов теоретических и практических занятий, дисциплинарной,

междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, текущих и групповых консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Все учебные помещения, мастерские и лаборатории оснащены оборудованием, техническими средствами обучения и материалами.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

- русского языка и литературы
- иностранного языка
- истории и общественных наук
- географии
- экологии
- астрономии
- химии
- физики
- биологии
- математики информатики
- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
- 

Лаборатории:

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены;
- Учебный кулинарный цех;
- Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс: 2 спортивных зала, лыжная база, тренажерный зал; стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

Актный зал;

Конференц-зал.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Учебные кабинеты, мастерские, специализированные лаборатории оснащены современным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения для обучающихся.

Материально-техническая база обеспечивает проведение всех видов лабораторных и практических занятий; дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки; учебной практики, предусмотренных учебным планом ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Компьютерные классы общего пользования с подключением к Интернет для работы всех обучающихся одновременно.

Специализированные компьютерные классы для организации учебных занятий с подключенным к ним мультимедийным оборудованием.

Учебные классы, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также аппаратурой и программным обеспечением для организации практических занятий.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

#### **6.4 Базы практики**

Базы практики обеспечивают прохождение практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная и производственная практики являются составной частью профессионального модуля. Учебная практика проводится в лабораториях техникума и на предприятиях направления деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика проводится в организациях направления деятельности, которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Места производственной практики обеспечивают выполнение видов профессиональной деятельности предусмотренной программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования под руководством высококвалифицированных специалистов-наставников.

Оборудование и технологическое оснащение мест производственной практики на предприятиях соответствует содержанию деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.



## **7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися основной образовательной программы среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

В соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и Положения о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

### **7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего, рубежного контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня овладения компетенциями.
- Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в СПК с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.
- Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «зачтено» («зачет»), которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании (п. 28 Типового положения об ОУ СПО).
- В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2».
- В зачетных книжках - 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).
- Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.
- Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов и зачетов.
- Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится во время сессий, которыми заканчивается каждый семестр.
- Промежуточная аттестация обучающихся в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.
- Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов -10.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ООП СПО (текущая и промежуточная аттестация) СПК создает и утверждает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и домашних заданий, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов необходимо привлекать преподавателей смежных дисциплин (курсов). Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям необходимо привлекать в качестве внештатных экспертов работодателей.

Государственная итоговая аттестация проводится в целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. В соответствии с п.8.6 ФГОС СПО государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации.

## **7.2 Государственная (итоговая) аттестация выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Государственная (итоговая) аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ООП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в полном объеме.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа (дипломная работа (дипломный проект)). Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и (или) государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ПООП.

В ходе итоговой (государственной итоговой) аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Итоговая (государственная итоговая) аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

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

Задания для дипломной работы, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Фонды примерных оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают типовые задания для дипломной работы, примеры тем дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Фонды примерных оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации приведены в приложении.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ООП СПО. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным

квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные колледжем, доводятся до сведения студентов, не позднее, чем за шесть

месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Оценка качества освоения ООП СПО осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний, междисциплинарного экзамена и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной экзаменационной комиссии по медиане оценок, освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций, определяется интегральная оценка качества освоения ООП СПО.

## 8 Финансово-экономические условия реализации ООП СПО

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы должно осуществляться в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

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

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

Внешняя оценка качества образовательной программы может осуществляться при проведении работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе зарубежными организациями, либо профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, профессионально-общественной аккредитации с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, освоивших образовательную программу, отвечающими требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Образовательная организация вправе привлекать в порядке, установленном законодательством Российской Федерации в области образования, дополнительные финансовые средства за счет:

- предоставления платных дополнительных образовательных и иных предусмотренных уставом образовательного учреждения услуг;
- добровольных пожертвований и целевых взносов физических и (или) юридических лиц.

Материально-технические условия.

Материально-технические условия реализации ООП СПО должны обеспечивать возможность достижения обучающимися установленных ФГОС СПО требований к результатам освоения ООП обучающихся, а также соблюдение:

- санитарно-гигиенических норм образовательного процесса (требования к водоснабжению, канализации, освещению, воздушно-тепловому режиму и т.д.);
- санитарно-бытовых условий (наличие оборудованных гардеробов, санузлов, мест личной гигиены и т.д.);

- социально-бытовых условий (наличие оборудованного рабочего места, учительской, комнаты психологической разгрузки и т.д.);
- пожарной и электробезопасности;
- требований охраны труда;
- своевременных сроков и необходимых объемов текущего и капитального ремонта;
- возможность для беспрепятственного доступа обучающихся к информации, объектам инфраструктуры образовательного учреждения.

