

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

*на основную профессиональную образовательную программу
среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности*

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (далее – ОПОП СПО ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, разработанная на основе 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 № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ от 23 июля 2014 г. N 33234, представляет собой систему документов, разработанных с учетом потребностей регионального рынка труда и работодателей.

ОПОП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя:

- пояснительную записку к ОПОП СПО ППССЗ;
- экспертное заключение от работодателя;
- внутреннюю рецензию;
- учебный план;
- рабочие программы учебных дисциплин;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- программы учебных и производственных (по профилю специальности) практик;
- программу производственной (преддипломной) практики;
- программу Государственной итоговой аттестации,

обеспечивающие качество подготовки обучающихся и реализацию данной основной профессиональной образовательной программы.

Раздел 1. Общие положения

1.1. Нормативные документы

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» принят Государственной думой 21 декабря 2012 года, одобрен Советом Федерации 26 декабря 2012 года (с изменениями и дополнениями);
2. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ от 23 июля 2014 г. N 33234;
3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2014 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 30 июля 2013 г. № 29200 (с изменениями);
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован Мини-

- стерством юстиции Российской Федерации от 01 ноября 2013 г. № 30306;
5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 28785;
 6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. №1199 "Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования" (с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки РФ от 14 мая 2014 г. № 518), зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 декабря 2013 г. № 30861;
 7. Профессиональный стандарт индустрии питания, разработанный Национальным агентством развития квалификаций при РСПП по инициативе Федерации Рестораторов и Отельеров. Приказ Федерации Рестораторов и Отельеров от 03.09.2007 года № 5 «об утверждении профессиональных стандартов»;
 8. Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023);
 9. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 N 38940);
 10. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР), принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. N 367 (с изменениями и дополнениями).
 11. Устав колледжа;
 12. Локальные акты колледжа.

1.2. Используемые сокращения

В основной профессиональной образовательной программе по программе подготовки специалистов среднего звена используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

1.3. Нормативный срок освоения ОПОП СПО ППССЗ базовой подготовки при очной форме обучения на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев.

При поступлении абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем общем образовании (аттестат о среднем общем образовании). Прием и зачисление абитуриентов на первый курс производится в соответствии с Правилами приема образовательного учреждения.

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников. **Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППССЗ**

2.1. Присваиваемая квалификация базовой подготовки Техник-технолог, наименование профессий рабочих, должностей служащих, осваиваемых в рамках ОПОП СПО ППССЗ, в соответствии с Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) – 12909 «Кондитер» - 3 разряда, 16675 «Повар» - 4 разряда.

2.2. 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.

2.3. Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.4. Виды профессиональной деятельности

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из учебных дисциплин, а профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами профессиональной деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер».

В состав профессиональных модулей входят междисциплинарные курсы. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

2.5. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППСЗ

Выпускник, освоивший ОПОП СПО ППСЗ, должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

Общие компетенции:

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

- **ОК 9.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональной компетенции
ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. <i>ПК.1.4*.</i>	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. <i>Организовывать подготовку, нарезку и формовку экзотических и редких овощей и грибов для сложной кулинарной продукции. В связи с этим введен новый раздел</i>
ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. <i>ПК.3.5.</i> <i>ПК.3.6.</i> <i>ПК.3.7.</i>	Организовывать и проводить приготовление сложных супов. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. <i>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из макаронных изделий и мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.</i> <i>Организовывать и проводить приготовление старинных блюд русской кухни с использованием современных технологий</i> <i>Организовывать и проводить приготовление блюд здорового питания</i>
ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1. ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД 6. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ПК 6.4. ПК 6.5.	Участвовать в планировании основных показателей производства. Планировать выполнение работ исполнителями. Организовывать работу трудового коллектива. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих <i>Повар 4 разряда</i> Кондитер 3 разряда	<i>ПК 7.1.</i> <i>ПК 7.2.</i> <i>ПК 7.3.</i> <i>ПК 7.4.</i> <i>ПК 7.5.</i> <i>ПК 7.6.</i> <i>ПК 7.7.</i> <i>ПК 7.8.</i>	<i>Производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из овощей и грибов.</i> <i>Производить подготовку сырья, готовить и оформлять простые и основные блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.</i> <i>Готовить основные супы и соусы.</i> <i>Производить обработку рыбы, готовить полуфабрикаты, готовить и оформлять простые и основные блюда из рыбы.</i> <i>Производить обработку сырья, подготовку полуфабрикатов, готовить и оформлять простые и основные блюда из мяса и домашней птицы.</i> <i>Готовить и оформлять простые и основные холодные блюда и закуски.</i> <i>Готовить и оформлять простые и основные сладкие блюда и напитки.</i> <i>Готовить и оформлять простые и основные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.</i>

* Курсивом выделены дополнительные компетенции (см. раздел 3, п.3.4. Распределение вариативной части)

Обобщенные трудовые функции

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров

Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента

Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров

Раздел 3. Содержание и организация образовательного процесса

3.1. Организация образовательного процесса

Начало учебных занятий – 1 сентября.

Продолжительность учебной недели – шестидневная.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной (внеаудиторной) учебной работы по освоению ОПОП СПО ППССЗ.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает уроки, лекции, лабораторные и практические занятия. Самостоятельная (внеаудиторная) работа организуется в форме подготовки рефератов, докладов, сообщений, презентаций, проектов, самостоятельной проработки конспектов лекций

при подготовке к контрольным работам, решения задач, упражнений, ситуаций и т.д. Объем часов самостоятельной работы составляет 50% аудиторной учебной нагрузки.

Общая продолжительность каникул составляет 23 недели:

1 курс – 9 недель в летний период и 2 недели в зимний период;

2 курс - 8 недель в летний период и 2 недели в зимний период;

3 курс – 2 недели в зимний период.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ОПОП СПО ППССЗ регламентируется следующими документами:

- рабочим учебным планом;
- календарным учебным графиком;
- рабочими программами учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (профессиональных модулей);
- фондами оценочных средств;
- программами учебных и производственных (по профилю специальности) практик;
- методическими материалами;
- программой производственной (преддипломной) практики
- программой Государственной итоговой аттестации.

3.2. Учебный план и календарный учебный график

Учебный план содержит:

- график учебного процесса;
- сводные данные по бюджету времени;
- план учебного процесса;
- перечень кабинетов, цехов;

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;
- сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практик;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации;
- объем каникул по годам.

3.3. Трудоемкость ППССЗ

Нормативный срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по очной форме обучения составляет 124 недели.

Распределение трудоемкости освоения учебных циклов и разделов ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведено в таблице 1.

Таблица 1

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей.	Недели	Всего по ФГОС	Обязательных учебных занятий	Вариативная часть	Всего
				в часах		
	Обязательная часть учебных циклов ППССЗ	81	3078	2052	864	2988
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		630	420		420
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл		312	208		208

П.00	Профессиональный учебный цикл:		2136	1424	864	2288
ОП.00	✓ общепрофессиональные дисциплины		624	416	412	828
ПМ.00	✓ профессиональные модули		1512	1008	452	1460
УП.00	Учебная практика					
ПП.00	Производственная (по профилю специальности) практика	28		1008		1008
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика	4		144		144
ПА.00	Промежуточная аттестация	5		180		180
ГИА.00:	Государственная итоговая аттестация:	6		216		216
ГИА.01	✓ подготовка выпускной квалификационной работы (дипломный проект)					
ГИА.02	✓ защита выпускной квалификационной работы (дипломный проект)	4		144		144
		2		72		72
Итого		124		3600	864	4464

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

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

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

3.4. Распределение вариативной части

Вариативная часть - 864 часа дает возможность расширения и углубления содержания дисциплин и модулей обязательной части, а также с целью расширения и углубления подготовки, получения обучающимися дополнительных знаний и умений путем введения дополнительных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Вариативная часть учитывает требования к результатам обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выдвигаемые региональным рынком труда. Соответственно содержание профессионального образования должно быть гибким, позволяющим учитывать потребности рынка труда. Требуемую гибкость программ обеспечивает вариативная часть.

При распределении вариативной части учитывались требования работодателей к профессиональной квалификации выпускников через анализ требований ФГОС, квалификационных характеристик, анкетирование работодателей.

Поскольку ФГОС СПО ППССЗ предусматривает при освоении учебной дисциплины актуализацию профессионально значимой информации под определенные профессиональные компетенции, часы вариативной части на учебные дисциплины распределялись под соответствующие виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции. При распределении объема часов вариативной части по учебным дисциплинам и профессиональным модулям учитывалась также необходимость уточнения, конкретизации и углубления требований ФГОС СПО к умениям и знаниям.

Для формирования вариативной части обязательных аудиторных занятий циклов ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания использован объем вариативной части 864 часа.

Распределение и обоснование вариативной части приведено в таблице 2

Таблица 2

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	вариативная часть
П.00	Профессиональный учебный цикл	864

ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	412
Увеличение времени из вариативной части		30
<i>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен углублять и расширять знания по данному циклу.</i>		
ОП.01	<p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве Перспективы использования микробиологических процессов в промышленности и сельском хозяйстве. Состояние санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и меры по ее улучшению. Понятие об инфекции. Иммуитет. Острые кишечные инфекции. Зоонозы. Пищевые отравления: микробного происхождения, немикробного происхождения. Глистные заболевания. Систематизация пищевых отравлений и мер профилактики. Значение санитарии и гигиены в работе предприятий общественного питания. Требования к устройству предприятий общественного питания: выбор места, устройство территории. Гигиенические требования к освещению и вентиляции. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Правила уборки помещений, требования к уборочному инвентарю. Понятие о маркировке оборудования, инвентаря, ее гигиеническая необходимость. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Моющие и дезинфицирующие средства. Моющие средства: классификация, характеристика, способы приготовления растворов. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика, правила применения. Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов и кулинарной продукции. Правила перевозки продуктов. Санитарный паспорт на транспортные средства. Санитарные требования к складским помещениям и их содержанию. Правила и сроки хранения скоропортящихся продуктов. Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке сырья. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов: способы, режим, правила. Санитарно-эпидемиологическое и физиологическое значение кулинарной обработки. Санитарно-гигиенические требования к производству кондитерских изделий. Санитарно-пищевое законодательство. Законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии и гигиены. Производственная гигиена. Санитарная одежда, ее виды, правила пользования и хранения.</p> <p>Рациональная организация трудового процесса. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи пострадавшим. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи пострадавшим. Санитарная культура. Прививки предохранительные их значение. Влияние внешней среды на микроорганизмы: физические, химические, биологические факторы.</p>	30
Введены следующие дисциплины:		382
ОП.10	<p>Этика и психология в профессиональной деятельности использовать знания психологии и этики в профессиональной деятельности; предотвращать и регулировать конфликтные ситуации; психологически грамотно строить беседу; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; соблюдать этические нормы поведения. Знать психологические свойства личности, их роль в профессиональной деятельности; психологию труда и профессиональной деятельности; психологию коллектива и руководства, причины возникновения и способы решения конфликтных ситуаций; особенности профессиональной этики; основные нормы и правила современного этикета</p>	42
ОП.11	<p>Учёт и калькуляция оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям; проводить инвентаризацию и оформлять её результаты; производить калькуляцию свободных розничных цен на продукцию, знать цели, задачи и сущность бухгалтерского учёта; законодательные акты и нормативные документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации; систему счетов бухгалтерского учёта; документы хозяйственных операций; организацию, методы, документальное оформление учёта на предприятии; порядок проведения инвентаризации; механизм ценообразования на продукцию и услуги.</p>	56
ОП.12	<p>Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров идентифицировать продовольственные товары, сырьё, полуфабрикаты, продукцию общественного питания по ассортиментным характеристикам, оцени-</p>	186

	<p>вать их качество; устанавливать дефекты и определять качество продукции; контролировать условия и сроки хранения продовольственных товаров и сырья; определять и списывать товарные потери; распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; определять качество сырья и готовой продукции; осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; пользоваться нормативной документацией; осуществлять самостоятельный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач. основные понятия и нормативную базу товароведения; ассортимент продовольственных товаров, условия и сроки хранения; актуальные вопросы рационального питания; нормативную документацию по товароведению; классификацию и ассортимент пищевых продуктов; химический состав, пищевую ценность продуктов; изменение их свойств под влиянием различных факторов; требования к качеству пищевых продуктов; условия и сроки хранения сырья; кулинарные свойства пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве.</p>	
ОП.13	<p>Организация работы спеццехов и минипроизводств Классифицировать предприятия общественного питания по признакам. Исползовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности. Организовывать рабочие места в различных цехах, правильно пользоваться оборудованием и инструментами, использовать по назначению организовать работу на раздаточных линиях. Рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала. Обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства. Выполнять свои профессиональные обязанности на любом участке труда, планировать и организовывать свою и коллективную деятельность. Задачи, поставленные перед общественным питанием, структуру управления предприятием, связь предмета с другими дисциплинами. Отраслевые особенности общественного питания, инфраструктуру отрасли. Типы предприятий, их характеристику и виды услуг, уровень обслуживания. Организацию снабжения предприятия сырьём, материалами, инвентарём, оборудованием. Правовые формы и классификацию предприятий общественного питания, особенности их деятельности и функционирования. Правила организации цехов: холодного, горячего, кондитерского, мясного, овощного, рыбного и других подсобных помещений, спеццехов и минипроизводств.</p>	56
ОП.14	<p>Основы кейтеринга разрабатывать ассортимент продукции/меню выездного мероприятия для организации питания потребителей на воздухе, в офисе, на дому с учетом особенностей места проведения и типа мероприятия; определять перечень, тип и количество предварительных заготовок для последующего приготовления блюд на выездном мероприятии; определять способы сервировки и оформления блюд на выездном мероприятии; определять тип и количество технологического оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря, необходимого при приготовлении и реализации блюд на выездном мероприятии; устанавливать требования к упаковке и транспортировке технологического оборудования, кухонной посуды и производственного инвентаря, необходимого при организации питания на выездном мероприятии; рассчитывать требуемое количество работников производства для приготовления и отпуска блюд на выездном мероприятии; определять тип средства транспортировки и время, необходимые для доставки и приготовления продукции производства на выездном мероприятии; обеспечивать установку необходимого технологического оборудования на месте проведения выездного мероприятия с учетом требований техники безопасности; организовывать взаимодействие всех подразделений производства при изготовлении предварительных заготовок и блюд для выездного мероприятия; организовывать приготовление блюд с использованием полевой кухни и имеющихся условий на месте проведения выездного мероприятия; контролировать соблюдение технологического процесса приготовления и отпуска блюд на выездном мероприятии; обеспечивать соблюдение требований к чистоте и порядку по окончании мероприятия в помещениях и на открытом воздухе; анализировать затраты на процесс приготовления и реализации продукции на выездном мероприятии; знать: основные этапы развития кейтеринга организацию производства общую характеристику процесса обслуживания</p>	42

	<p>методы и технологии организации питания на выездных мероприятиях подбор персонала маркетинг выездного мероприятия организацию кейтеринга особенности технологического процесса приготовления блюд и закусок</p>	
ПМ.00	Профессиональные модули	452
	<p>Увеличение времени из вариативной части В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен углублять и расширять знания по данному циклу.</p>	
<i>ПМ.01</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</i>	
МДК.01.01	<p>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. с целью освоения знаний и умений перечисленных в профессиональных стандартах индустрии питания, разработанных Национальным агентством развития квалификаций при РСПП по инициативе Федерации Рестораторов и Отельеров(ФРиО) введена дополнительная компетенция ПК 1.4. Организовывать подготовку, нарезку и формовку экзотических и редких овощей и грибов для сложной кулинарной продукции. В связи с этим введен новый раздел 01.01.4 Организация подготовки, нарезки и формовки экзотических и редких видов овощей и грибов, содержащий следующие темы: Тема 01.01.4.1 Основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов. Тема 01.01.4.2 Методы обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд Тема 01.01.4.3 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд. Тема 01.01.4.4 Последовательность и правила обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов к приготовлению блюд Тема 01.01.4.5 Требования к качеству овощей и фруктов, используемых для нарезки и формовки сложной формы. Тема 01.01.4.6 Виды нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы. Тема 01.01.4.7 Виды производственного инвентаря и инструментов для карвинга, используемых для нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы. Тема 01.01.4.8 Виды и способы составления композиций из готовых овощей и фруктов сложной формы. В раздел 01.01.2. Организация подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции введена тема 01.01.2.6 Обработка и подготовка экзотических рыб, моллюсков и ракообразных для приготовления сложных блюд. В разделе 01.01.3 Организация подготовки домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции введена тема 01.01.3.10 Обработка и подготовка мяса диких животных, дичи и кроликов и зайцев для приготовления сложных блюд. С целью овладения указанным выше видом профессиональной деятельности, введенными темами и профессиональной компетенцией обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: знать: (из профессионального стандарта) - обработку и подготовку экзотических рыб, моллюсков и ракообразных для приготовления сложных блюд; - обработку и подготовку мяса диких животных, дичи и кроликов и зайцев для приготовления сложных блюд; - основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов; - методы обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов для приготовления блюд; - последовательность и правила обработки и подготовки экзотических и редких видов овощей и грибов к приготовлению блюд; - требования к качеству овощей и фруктов, используемых для нарезки и формовки сложной формы; - виды нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы; - виды производственного инвентаря и инструментов для карвинга, используемых для нарезки и формовки овощей и фруктов сложной формы; - виды и способы составления композиций из готовых овощей и фруктов сложной</p>	30

	<i>формы.</i>	
<i>ПМ.03</i>	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>	
МДК.03.01	<p>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p> <p><i>Введены дополнительные компетенции:</i></p> <p><i>ПК 3.5 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из макаронных изделий и мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста.</i></p> <p><i>ПК 3.6 Организовывать и проводить приготовление старинных блюд русской кухни с использованием современных технологий</i></p> <p><i>ПК 3.7 Организовывать и проводить приготовление блюд здорового питания</i></p> <p><i>С целью овладения указанными выше профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - организацию технологического процесса приготовления блюд с проростками - ассортимент сложных мучных блюд из разных видов муки, сложных изделий из теста и сложных блюд из макаронных изделий - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним, используемых для приготовления теста для макаронных изделий. - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных мучных блюд из разных видов муки, сложных изделий из теста и сложных блюд из макаронных изделий - технологию приготовления мучных блюд из разных видов муки и сложных изделий из теста - организацию технологического процесса приготовления сложных блюд из макаронных изделий - русскую кухню и ее особенности - закуски русского стола (народного, монастырского, боярского, царского). - каши и супы в питании русских людей - принципы использования овощей и грибов в старинной русской кухне - старинные русские блюда из рыбы, мяса и домашней птицы. - особенности приготовления теста и изделий из него на Руси. - напитки и сладкие блюда русского стола. - принципы здорового питания. - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении блюд здорового питания - технологию приготовления блюд здорового питания 	134
Введен МДК:		
<i>ПМ.07</i>	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар 4 разряда, кондитер 3 разряда)</i>	
МДК.07.01	<p>Технология приготовления кулинарной продукции</p> <p><i>механическую кулинарную обработку, нарезку и формовку овощей и грибов;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - температурный режим и правила приготовления простых и основных блюд и гарниров из овощей и грибов; - подготовку сырья различных видов круп, бобовых, яиц, творога, теста; - температурный режим и правила приготовления простых и основных блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста; - температурный режим и правила приготовления основных супов; - температурный режим и правила приготовления основных соусов - механическую кулинарную обработку рыбы, приготовление полуфабрикатов для простых и основных блюд из рыбы; - температурный режим и правила приготовления простых и основных блюд из рыбы; - механическую кулинарную обработку и приготовление полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы; - температурный режим и правила приготовления простых и основных блюд из мяса, домашней птицы и дичи; - температурный режим и правила приготовления простых бутербродов и гастрономические продукты порциями; - температурный режим и правила приготовления основных салатов, холодных блюд и закусок; - температурный режим и правила приготовления простых холодных и горячих сладких блюд и основных холодных и горячих десертов; - температурный режим и правила приготовления простых горячих и основных холодных и горячих напитков. 	188
МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий	100

	<p><i>виды кондитерского сырья и подготовка его к производству.</i></p> <p><i>температурный режим и правила приготовления варенья, повидла, джема, мармелада и цукатов.</i></p> <p><i>температурный режим, правила приготовления и оформления простых и основных хлебобулочных изделий и хлеба</i></p> <p><i>температурный режим, правила приготовления и оформление основных мучных кондитерских изделий.</i></p> <p><i>температурный режим, правила приготовления и оформление печенья, пряников и коврижек.</i></p> <p><i>температурный режим, правила приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов</i></p> <p><i>температурный режим, правила приготовления и оформление отечественных классических тортов и пирожных</i></p> <p><i>температурный режим, правила приготовления и оформление фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных</i></p>	
--	--	--

3.5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП СПО ППСЗ

Оценка качества освоения ОПОП СПО ППСЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями колледжа и доводятся до сведения обучающихся в течение двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль знаний осуществляется в следующих формах: устный опрос, контрольные работы, выполнение тестовых заданий, лабораторные и практические работы и т.д..

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по всем дисциплинам, составным частям профессионального модуля. Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен по отдельной дисциплине, зачет или дифференцированный зачет по отдельной дисциплине, экзамен квалификационный по профессиональному модулю. Зачет или дифференцированный зачет проводятся за счет времени, выделенного на изучение дисциплины или проведение практики.

По всем дисциплинам теоретического обучения, включенных в учебный план, выставляется итоговая оценка по пятибалльной шкале с учётом результатов промежуточной аттестации, исходя из среднего значения.

Квалификационный экзамен проводится по завершению изучения профессионального модуля. Экзамен квалификационный проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП ППСЗ» ФГОС СПО по специальности. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» и оценка за экзамен квалификационный по пятибалльной шкале. Оценка за экзамен квалификационный является итоговой оценкой по результатам освоения модуля.

В образовательном учреждении созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются колледжем после согласования с работодателем.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 - 89	4	хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно

менее 70	2	неудовлетворительно
----------	---	---------------------

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Количество экзаменов в каждом учебном году не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10.

Данная ОПОП СПО ППССЗ предусматривает 3 курсовых проекта.

По профессиональным модулям выполняется **курсовой проект**.

Таблица 3

Курс	Семестр	Наименование ПМ	Количество часов на КП
II	3	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	20
III	7	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20
III	8	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	20

Промежуточная аттестация в форме **зачетов** приведена в таблице 4

Таблица 4

Курс	Семестр	Дисциплина, МДК
I	1	ОГСЭ.04 Физическая культура
II	3	ОГСЭ.04 Физическая культура
III	5	ОГСЭ.04 Физическая культура МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Промежуточная аттестация в форме **дифференцированных зачетов** приведена в таблице 5

Таблица 5

Курс	Семестр	Дисциплина, МДК
I	1	ЕН.01 Математика ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ОП.02 Физиология питания
	2	ОГСЭ.01 Основы философии ОГСЭ.02 История ЕН.03 Химия ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности ОП.12 Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции МДК.07.02 Технология приготовления кондитерских изделий
II	3	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
	4	ОГСЭ.03 Иностранный язык ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья ОП.05 Метрология и стандартизация ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга ОП.11 Учет и калькуляция ОП.12 Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

		МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
III	5	ОГСЭ.03 Иностранный язык ЕН.02 Экологические основы природопользования ОП.10 Этика и психология в профессиональной деятельности ОП.13 Организация работы спеццехов и минипроизводств ОП.14 Основы кейтеринга
	6	ОГСЭ.03 Иностранный язык ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности ОП.08 Охрана труда МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

Промежуточная аттестация в форме **экзаменов** приведена в таблице 6

Таблица 6

Курс	Семестр	Дисциплина, модуль, МДК
I	1	-
	2	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.07.01 Технология приготовления кулинарной продукции
II	3	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
III	5	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

3.6. Организация практик

Видами практик обучающихся, осваивающих ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, являются учебная, производственная (по профилю специальности) и производственная (преддипломная).

Программы практик разрабатываются самостоятельно колледжем, утверждаются директором колледжа и согласовываются с работодателем.

Планирование и организация учебной и производственной практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практик к другому;
- целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ППССЗ (далее - профессиональный модуль) в соответствии с ФГОС СПО, программами практики.

Практика имеет цель - комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы.

Задачами учебной практики являются получение первичных профессиональных умений и навыков, подготовка обучающихся к осознанному изучению общепрофессиональных и специальных дисциплин, привитие им практических профессиональных умений и навыков по избранной специальности. Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских колледжа мастерами производственного обучения. Группы для прохождения учебной практики делятся на подгруппы по 10-12 человек. Учебная практика проводится рассредоточено.

Производственная (по профилю специальности) практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках

профессиональных модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Производственная практика проводится на базах предприятий и организаций на основании заключенных договоров. Реализуется – концентрированно.

Преддипломная практика проводится концентрированно после освоения учебной и производственной (по профилю специальности) практик, которая направлена на углубление первоначального практического опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а так же на подготовку к выпускной квалификационной работе в организациях различных правовых форм. Преддипломная практика проходит на основе заключенных договоров на базе предприятий работодателей.

Организацию и руководство производственной (по профилю специальности) и преддипломной практикой осуществляют руководители практики от колледжа и от организации или предприятия в соответствии с заключенным договором. Результаты практики определяются программами практики.

Таблица 7

Индекс	Наименование практики	Семестр	Неделя
УП.01	Учебная практика	3	1
УП.02	Учебная практика	4	1
УП.03	Учебная практика	3	1
		4	2
УП.04	Учебная практика	5	2
УП.05	Учебная практика	6	2
УП.06	Учебная практика	6	1
УП.07.01	Учебная практика	1	3
		2	1
УП.07.01	Учебная практика	2	3
ПП.01	Производственная (по профилю специальности)	3	1
ПП.02	Производственная (по профилю специальности)	4	1
ПП.03	Производственная (по профилю специальности)	4	2
ПП.04	Производственная (по профилю специальности)	6	2
ПП.05	Производственная (по профилю специальности)	6	1
ПП.06	Производственная (по профилю специальности)	6	1
ПП.07	Производственная (по профилю специальности)	3	3
ВСЕГО			28
ПДП	Производственная (преддипломная)	6	4

При освоении программ профессиональных модулей, формой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам выпускнику присваивается определенная квалификация.

Таблица 8

Этап	Курс обучения	Вид профессиональной деятельности	Результат освоения	Квалификация
1	I	ВПД. 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»	Освоен/ не освоен	Повар 4 разряда
		ВПД. 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Кондитер»	Освоен/ не освоен	Кондитер 3 разряда

2	I II III	ВПД. 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ВПД. 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ВПД. 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Освоен/ не освоен	Повар 5 разряд
3	I II III	ВПД. 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ВПД. 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ВПД. 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ВПД. 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ВПД. 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ВПД. 6 Организация работы структурного подразделения	Освоен/ не освоен	Техник- технолог

3.7. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла, математического и естественнонаучного учебного цикла, профессионального учебного цикла (общепрофессиональные дисциплины) разработаны соответствующими преподавателями колледжа, рассмотрены на методической цикловой комиссии и утверждены директором колледжа.

Индекс	Наименование учебных циклов и учебной дисциплины
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00 Профессиональный учебный цикл	
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины	
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	Этика и психология в профессиональной деятельности
ОП.11	Учёт и калькуляция
ОП.12	Товароведные характеристики сырья и продовольственных товаров
ОП.13	Организация работы спеццехов и минипроизводств
ОП.14	Основы кейтеринга

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны соответствующими преподавателями колледжа, рассмотрены на методической цикловой комиссии, согласованы с работо-

дателем и утверждены директором колледжа.

Индекс	Наименование учебных циклов и учебной дисциплины
П.00 Профессиональный учебный цикл	
Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар 4 разряда, кондитер 3 разряда)
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции
МДК.07.02	Технология приготовления кондитерских изделий

Раздел 4. Государственная итоговая аттестация

При завершении обучения обучающиеся проходят государственную итоговую аттестацию в виде защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Государственная итоговая аттестация выпускников, осваивающих программу среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена является обязательной и проводится в соответствии с Законом РФ от 29.12.2012 г. № 273 «Об образовании в Российской Федерации», Приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Порядок подготовки и проведения ГИА, содержание ГИА уточняется в Программе ГИА по специальности, ежегодно обновляемой и утверждаемой педагогическим советом ОГБПОУ ШТК, после положительного заключения работодателей. Программа Государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала Государственной итоговой аттестации.

Для проведения ГИА в колледже создается государственная экзаменационная комиссия, которая формируется из преподавателей колледжа, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора колледжа

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председатель государственной экзаменационной комиссии утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Департаментом образования Ивановской области, по представлению колледжа.

Председателем государственной экзаменационной комиссии утверждается лицо, не работающее в колледже, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Директор колледжа является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии.

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий общественного питания, заинтересованными в разработке данных тем, и рассматриваются цикловой методической комиссией дисциплин по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При разработке тематики выпускной квалификационной работы (дипломная работа) учитываются современные требования развития науки, техники, индустрии питания, экономики и образования, актуальность, новизна и практическая значимость, практико-ориентированный характер, заинтересованность работодателя.

По структуре дипломная работа состоит из теоретической и практической части. В теоретической части дается теоретическое освещение темы на основе полученной информации. В практической части приводятся расчеты основных экономических и технологических показателей структурного подразделения предприятия общественного питания, технологические документы на разработанную кулинарную продукцию, фото разработанного продукта. Содержание теоретической и практической части соответствует осволенным видам профессиональной деятельности, включенным в программу ГИА. При выполнении выпускной квалификационной работы следует применять новые, современные технологии в индустрии питания.

Работа оценивается исходя из степени раскрытия темы, самостоятельности и глубины изучения проблемы, обоснованности выводов и предложений, а также определения уровня навыков и умений обучающегося самостоятельно организовывать свой труд.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы (дипломная работа):

«отлично» — доклад структурирован, раскрывает причины выбора и актуальность темы, цель работы и ее задачи, предмет, объект и хронологические рамки исследования, логику выведения каждого наиболее значимого вывода; в заключительной части доклада показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, освещены вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии носят четкий характер, соответствуют сути вопросов, подкрепляются ссылками на литературные источники, выводами и расчетами из работы, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся. Отзыв руководителя и рецензия на выпускную квалификационную работу без замечаний. Демонстрируется широкое применение и уверенное использование новых, современных технологий в индустрии питания.

«хорошо» — доклад структурирован, допускаются одна-две неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допускается погрешность в логике одного из наиболее значимых выводов, которая устраняется в ходе дополнительных уточняющихся вопросов; в заключительной части нечетко обозначены перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой, отвечает предъявляемым требованиям и оформлена в соответствии со стандартом. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии

носят несколько расплывчатый характер, но при этом соответствуют сути вопроса, подкрепляются выводами и расчетами из работы, показывают самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся. Отзыв руководителя и рецензия на выпускную квалификационную работу без замечаний или имеют незначительные замечания, которые не изменяют положительный характер отзыва. Демонстрируется несколько ограниченное применение и использование новых, современных технологий в индустрии питания.

«удовлетворительно» — доклад структурирован, допускаются неточности при раскрытии причин выбора и актуальности темы, цели работы и ее задач, предмета, объекта и хронологических рамок исследования, допущена грубая погрешность в логике одного из наиболее значимых выводов, которая при указании на нее устраняется с трудом; в заключительной части слабо показаны перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена в соответствии с целевой установкой, но не в полной мере отвечает предъявляемым требованиям. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии носят поверхностный характер, не соответствуют в полной мере сути вопроса, слабо подкрепляются выводами и расчетами из работы, показывают недостаточную самостоятельность и глубину изучения проблемы обучающимся. В отзыве руководителя и в рецензии на выпускную квалификационную работу имеются замечания, указаны недостатки, которые не позволили обучающемуся полностью раскрыть тему. Недостаточное применение и ограниченное использование новых, современных технологий в индустрии питания.

«неудовлетворительно» — доклад не полностью структурирован, слабо раскрываются причины выбора и актуальность темы, цели работы и ее задачи, предмет, объект и хронологические рамки исследования, допускаются грубые погрешности в логике нескольких наиболее значимых выводов, которые при указании на них не устраняются; в заключительной части слабо отражаются перспективы и задачи дальнейшего исследования данной темы, вопросы практического применения и внедрения результатов исследования в практику. Выпускная квалификационная работа выполнена с нарушением целевой установки и не отвечает предъявляемым требованиям, в оформлении имеются отступления от стандарта. Ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии носят поверхностный характер, не соответствуют их сути, не подкрепляются выводами и расчетами из работы, показывают отсутствие самостоятельности и глубины изучения проблемы обучающимся. В отзыве руководителя и (или) рецензии имеются существенные замечания. Слабое применение и использование новых, современных технологий в индустрии питания.

Тематика дипломной работы ежегодно обновляется с учетом требований работодателей.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, не имеющие академической задолженности и в полном объеме, выполнившие учебный план по данной специальности. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т. п, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики и т. д. В ходе защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа) членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоения выпускником профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателя. Оценка качества освоения ОПОП осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы (дипломный проект), промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций.

На основании решения государственной экзаменационной комиссии выпускнику присваивается квалификация **техник-технолог** и выдается диплом о среднем профессиональном образовании.

Раздел 5. Ресурсное обеспечение ППСЗ

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП СПО ППСЗ по данной специальности обеспечивается инженерно-педагогическими кадрами колледжа, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее

щее профилю преподаваемой дисциплины, профессиональному модулю и систематически повышающими свой профессиональный уровень на курсах повышения квалификации.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Библиотечный фонд по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания укомплектован печатными, электронными изданиями, основной и дополнительной учебной литературой по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, изданной за последние 5 лет, в объеме фронтального комплекта, данные об учебных изданиях, интернет ресурсах и дополнительной литературе содержатся в рабочих программах ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, разработанным презентациям мультимедийного сопровождения, сформированным по перечню дисциплин и модулей ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Реализация ОПОП обеспечена условиями для выполнения обучающимися лабораторных работ и практических занятий, курсовых проектов, в том числе с использованием персональных компьютеров, в колледже имеется два компьютерных класса, что позволяет обеспечивать обучающихся рабочим местом при использовании в учебном процессе электронных учебников.

Реализация внеаудиторной самостоятельной работы сопровождается методическим обеспечением: правилами конспектирования, методическими рекомендациями по работе с текстом и написанию реферата, созданию мультимедийной презентации, в которых содержатся, обоснование времени, затрачиваемого на её выполнение. Каждый обучающийся имеет доступ к современным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Материально-техническая база по данной специальности обеспечивает проведение лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, курсовых проектов, учебной практики, предусмотренных учебным планом, соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

5.4. Базы практики

Учебная практика проходит на базе колледжа.

Производственная (по профилю специальности) и производственная (преддипломная) практики проводится в организациях деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся: ООО «Феникс», ЗАО «Экстра»

5.5. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и другие помещения

Для реализации ППССЗ - дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики в колледже имеются:

кабинеты: социально-экономических дисциплин; иностранного языка; математики; информатики; безопасности жизнедеятельности и охраны труда; технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; методический;

лаборатории: химии; метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены;

учебный кулинарный цех;

учебный кондитерский цех;

спортивный комплекс: спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир.

залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.