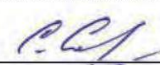



Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Елабужский политехнический колледж»

Согласовано
Директор ООО «Салютэс»


С.В. Вдовица
« 03 » февраля 2020г.

Утверждаю
Директор ГАПОУ «Елабужский
политехнический колледж»


С.В. Соколова
Приказ № от « » 2022 г.
Приказ № от « » 2023 г.
Приказ № от « » 2024 г.
Приказ № от « » 2025 г.

Рассмотрено на заседании
ЦМК ОП и ПМ
Протокол № 5 от 29.01 2020г.
 зам.директора по УМР
Р.Ш. Назипова

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**

по специальности **19.02.10** Технология продукции общественного питания

Квалификация: - **техник-технолог**
Форма обучения – **очная**
Нормативный срок обучения – **3 года 10 мес.**
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования: естественнонаучный

г. Елабуга

Основная профессиональная образовательная программа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 года, регистрационный №33234. и с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Елабужский политехнический колледж»

Рассмотрена и принята на Педагогическом совете
Протокол № _____ от « _____ » _____ 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	6
3. Требования к результатам освоения ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	7
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	13
5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	20
6. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	26

1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП).

ОПОП реализуемая государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Елабужский политехнический колледж» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного среднего профессионального образования стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 года, регистрационный №33234.

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

- учебный план;
- рабочие программы учебных дисциплин;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся;
- программы учебной и производственной практики;
- календарный учебный график.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г № 384 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014)

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

- Закон Республики Татарстан от 22 июля 2013 г. №68-ЗРТ «Об образовании»;

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. № 968 (с изменениями и дополнениями от 31.01.2014 г., от 17.11.2017 г.);

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 5.08.2020 г., №885/390 «Об утверждении Положения о практической подготовке обучающихся»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413 «Об утверждении ФГОС среднего общего образования») (с изменениями и дополнениями от 29.12.14 г., 31.12.15 г., 29.06.17 г.);

- Письмо МО и Н РФ, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО № 06-259 от 17.03.2015 года «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;

- Информационно-методическое письмо ФГАУ «Федеральный институт развития образования» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925 (Разъяснения по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с

одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин);

- Устав ГАПОУ «Елабужский политехнический колледж» (далее – колледж);

- Локальные акты колледжа.

1.3. Срок освоения ОПОП СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативный срок обучения– 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования.

Присваиваемая квалификация – **техник-технолог**

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.1. Область профессиональной деятельности:

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности:

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности:

Техник-технолог готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- **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.
- **ВПД 7.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. Требования к результатам освоения ОПОП специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

3.1. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ОПОП.

Техник должен обладать следующими компетенциями:

общие компетенции (ОК):

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 (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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.

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

7. Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

ПК 7.1. Обработка овощей, мяса, рыбы.

ПК 7.2. Приготовление супов.

ПК 7.3. Приготовление соусов.

ПК 7.4. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

ПК 7.5 Приготовление блюд и гарниров из овощей.

ПК 7.6. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 7.7. Приготовление блюд из мяса.

ПК 7.8. Приготовление теста для пельменей, вареников, лапши домашней, блинчиков, оладий.

ПК 7.9. Приготовление блюд национальной татарской, кавказской и узбекской кухонь.

3.2 Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

Виды профессиональной деятельности	Показатели освоения компетенции
<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p>
	<p>умения: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p>
	<p>знания: ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</p>

	<p>методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p>практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</p> <p>приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>декорирования блюд сложными холодными соусами;</p> <p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>умения:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>знания:</p> <p>ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p> <p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими</p>

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

<p>приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p>	<p>сыра, рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p>
	<p>умения: 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: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p>
	<p>знания: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; 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 подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p>

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

	методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>практический опыт: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; 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>умения: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p>
	<p>знания: ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p>

	<p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>практический опыт:</p> <p>расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</p> <p>приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции</p> <p>умения:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов;</p>

	<p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;</p>
	<p>знания: ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для</p>

	<p>приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>
Организация работы структурного подразделения.	<p>практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений;</p>
	<p>умения: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; 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>знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей</p>
Выполнение работ по профессии 16675 Повар.	<p>практический опыт: Правильного хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарными требованиями. Механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов различных степеней готовности. Тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов, осуществления комплектации и раздачи блюд массового спроса.</p>
	<p>умения: выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы; готовить бульоны, супы, соусы, заправки для салатов, каши, варить макаронные изделия, бобовые готовить и подавать рыбные, мясные горячие блюда, блюда из яиц и</p>

	<p>творога замешивать пресное тесто и выпекать блины, оладьи, блинчики подготавливать сырье и готовить начинки и фарши для мучных изделий, блюда национальной кухни, выбирать способы тепловой обработки продукции составлять меню для предприятий с национальной кухней</p>
	<p>знания: последовательность обработки овощей, рыбы, мяса, ассортимент полуфабрикатов из овощей мяса, рыбы и птицы виды тепловой обработки, рецептуры и способы приготовления соусов, заправочных супов, правила варки каш, приготовление блюд и гарниров из овощей, круп макаронных изделий, бобовых: рецептуры и способы приготовления рыбных, мясных горячих блюд, блюд из яиц и творога рецептуры и способы замеса теста для лапши домашней, блинов, оладий. особенности приготовления национальных блюд и изделий ассортимент национальных блюд, способы механической и тепловой обработки продукции</p>

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

4.1. Рабочий учебный план подготовки техника-технолога.

В учебном плане отображена логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП СПО (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций, указана общая трудоемкость дисциплин, практик, их общая и аудиторная трудоемкость в часах.

В обязательной части ОПОП СПО указан перечень дисциплин и модулей в соответствии с требованиями ФГОС СПО. В вариативной части указан перечень и последовательность дисциплин с учетом особенностей данной программы.

Для каждой дисциплины и практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

ППССЗ предусматривает изучение следующих циклов:

- Общеобразовательный цикл;
- Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл;
- Математический и общий естественнонаучный учебный цикл;
- Профессиональный цикл;

разделов:

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

4.2. Формирование вариативной части ОПОП СПО

Объем времени, отведенный на вариативную часть, распределяется следующим образом

Индекс	Наименование циклов (разделов, дисциплин, МДК), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Максимальная учебная нагрузка, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.
--------	--	-------------------------------------	-------------------------------------

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
ОГСЭ.05	<p>Татарский язык (деловое общение)</p> <p>уметь: пользоваться словарями татарского языка; строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными нормами; анализировать свою речь с точки зрения ее уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в своей устной и письменной речи;</p> <p>знать: нормы татарского литературного языка; правила продуцирования текстов разных деловых жанров.</p>	108	72
ОП.00	Общепрофессиональный цикл		
ОП.01	<p>Вариативная часть дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» направлена на отработку умений:</p> <p>- проводить микробиологические исследования, осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.</p>	36	22
ОП.02	<p>Вариативная часть дисциплины «Физиология питания» направлена на отработку умений составлять рационы питания для различных категорий потребителей.</p>	36	22
ОП.03	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»</p> <p>уметь: распознавать ассортимент пищевых продуктов, определять качество сырья;</p> <p>знать: состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров; классификацию, ассортимент, потребительские и технологические свойства, требования к качеству пищевых продуктов..</p>	62	42
ОП.10	<p>В результате освоения дисциплины Калькуляция и учет обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт</p> <p>составления и оформления документов, расчёта потребности сырья и продуктов, используя Сборник рецептур*</p> <p>составления технологической карты*</p> <p>уметь</p> <p>оформлять документы на отпуск готовых изделий, составлять товарный отчёт за день; ***</p> <p>составлять калькуляцию блюд, рассчитывать учётные и продажные цены на готовые изделия, передаваемые в реализацию;***</p> <p>оформлять документы по результатам инвентаризации;*</p> <p>планировать меню на основе калькуляции блюд**</p> <p>знать</p> <p>цели, задачи, сущность бухгалтерского учёта, новые законодательные и нормативные документы, используемые в организациях учёта, документы и</p>	96	72

	<p>документацию, её оформление и использование в учёте;*</p> <p>структуру и назначение Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, Сборника рецептур мучных кондитерских изделий, порядок ценообразования и калькуляции кулинарных блюд и мучных кондитерских изделий;***</p> <p>порядок расчёта потребности сырья на производстве и в кондитерском цехе;*</p> <p>порядок получения продуктов из кладовой; ***</p> <p>документальное оформление отпуска блюд и кондитерских изделий;***</p> <p>порядок проведения инвентаризации; ***</p> <p>порядок учёта предметов материального оснащения;*</p> <p>виды нормативно-технологической документации.*</p> <p>нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания в области учета* * *</p> <p>правила составления калькуляции блюд и напитков**</p> <p><i>Пояснения:</i></p> <p>* - требования ФГОС СПО,</p> <p>** - требования WSI/ WSR,</p> <p>*** - требования профстандартов</p>		
ОП.11	<p>В результате освоения дисциплины Диетическое питание обучающийся должен уметь:</p> <p>решать вопросы по организации лечебного питания;</p> <p>органолептическим методом оценивать качество сырья</p> <p>для приготовления диетических блюд и кулинарных изделий;</p> <p>проводить технологические расчеты;</p> <p>использовать традиционные и специальные приемы первичной обработки продуктов растительного и животного происхождения;</p> <p>подбирать приемы тепловой обработки, обеспечивающие безопасность готовой пищи;</p> <p>придавать пище нежную консистенцию, витаминизировать лечебные рационы;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления диетических блюд и кулинарных изделий;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления</p>	96	72

	<p>диетических блюда кулинарных изделий; выбирать температурный режим подачи и хранения диетических блюд; оценивать качество и безопасность диетических блюд и кулинарных изделий; В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: особенности лечебной кулинарии, обусловленные требованиями диетотерапии; принципы построения рационов лечебного питания; характеристику диет; санитарно –технические требования, предъявляемые к предприятиям диетического питания; оснащение диетических столовых оборудованием, инвентарем виды оборудования, используемого для приготовления диетических блюд, их характеристика, назначение; порядок оформления документации на получение диетического питания; организацию обслуживания нуждающихся в диетическом питании; пути достижения механического, химического и термического щажения желудочно-кишечного тракта; специальные приёмы первичной обработки овощей, мяса, птицы, рыбы для диетических блюд; способы размягчения животных и растительных продуктов; способы измельчения продуктов; факторы, влияющие на извлечение экстрактивных веществ из мяса, рыбы, птицы при тепловой обработке. правила приема и условия хранения сырья; стадии технологического процесса производства диетической кулинарной продукции; технологии приготовления блюд, их лечебное назначение и витаминизацию; гигиенические требования, предъявляемые к технологическому процессу; требования к реализации готовой продукции; норму отпуска, температуру подачи, режимы хранения, сроки реализации; показатели качества диетической кулинарной продукции</p>		
ПМ.00	Профессиональные модули		
МДК.01.01	В результате изучения вариативной части цикла	106	66

	<p>обучающийся должен по МДК «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»:</p> <p>Уметь выбирать различные способы и приемы подготовки сложной кулинарной продукции, используя возможности предприятий общественного питания Елабужского муниципального района</p> <p>Знать правила оформления документации по отпуску товара в сетях гипермаркетов</p>		
МДК.02.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»:</p> <p>уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления сложной холодной кулинарной продукции различной национальной кухни;</p> <p>знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложной холодной кулинарной продукции различной национальной кухни.</p>	108	66
МДК.04.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</p> <p>уметь: использовать различные технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни;</p> <p>знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий татарской национальной кухни.</p>	76	50
МДК 05.01	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»</p> <p>уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления сложных холодных и горячих десертов различной национальной кухни;</p> <p>знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления сложных холодных и горячих десертов различной национальной кухни.</p>	62	48
МДК 06.02	<p>В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК «Разработка и реализация проектов»</p> <p>уметь: разрабатывать проекты в области продукции общественного питания;</p> <p>знать: основные понятия производственного проектирования: производственный проект, проектирование, прогнозирование, конструирование, моделирование; функции и принципы проектной</p>	92	70

	деятельности, уровни производственного проектирования; субъекты и объекты проектной деятельности; требования к участникам производственного проектирования; виды производственных проектов; этапы разработки проекта.		
МДК.07.01	Теоретическая подготовка по профессии 16675 Повар на углубление знаний и отработку профессиональных навыков	118	90
МДК 07.02	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по МДК Технологии приготовления блюд массового производства с учетом требований к компетенциям WSR уметь: использовать различные технологии приготовления и оформления блюд национальной кухни; знать: правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов, правила приготовления блюд массового спроса.	300	172
	Всего	1296	864

4.3. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик специальности

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности состоит из дисциплин и модулей обязательной и вариативной части ОПОП СПО.

Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Положением о разработке рабочей программы дисциплины/профессионального модуля, рассмотрены на заседаниях предметных (цикловых) комиссий и согласованы с заместителем директора по учебно-методической работе.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании программы, составителях и основ разработки;
- паспорт программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;

- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины;
- характеристика основных видов учебной деятельности (для общеобразовательного цикла).

Обязательная часть ОПОП СПО состоит из следующих циклов:

Общеобразовательный цикл

На общеобразовательный цикл выделено **2106** часов (максимальная нагрузка), из них – **1404** часа обязательная.

Общеобразовательный цикл включает **12** учебных дисциплин, из них 7 - общих дисциплин и 4 – по выбору из обязательных предметных областей, 1 – дополнительная дисциплина. Дисциплины изучаются на первом курсе.

Распределение учебного времени по дисциплинам:

Индекс	Наименование дисциплин	Обязательная учебная нагрузка
Общие дисциплины		
ОУД.01	Русский язык	78
ОУД.02	Литература	144
ОУД.03	Иностранный язык	154
ОУД.04	Математика	234
ОУД.05	История	134
ОУД.06	Физическая культура	126
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	70
По выбору из обязательных предметных областей		
ОУД.08	Астрономия	36
ОУД.09	Информатика	108
ОУД.10	Физика	134
ОУД.11	Естествознание (включая химию и биологию)	108
Дополнительные дисциплины		
ОУД.12	Родная литература	78

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

На общий гуманитарный и социально-экономический цикл выделено **738** часов (максимальная нагрузка), из них –**492** часа обязательная.

Распределение учебного времени по дисциплинам:

Индекс	Наименование дисциплин	Обязательная учебная нагрузка
ОГСЭ.01	Основы философии	48
ОГСЭ.02	История	48
ОГСЭ.03	Иностранный язык	162
ОГСЭ.04	Физическая культура	162
ОГСЭ.05	Татарский язык (деловое общение)	72

Математический и общий естественнонаучный цикл

На математический и общий естественнонаучный цикл выделено **312** часов (максимальная нагрузка), из них – **208** часов обязательная.

Распределение учебного времени по дисциплинам:

Индекс	Наименование дисциплин	Обязательная учебная нагрузка
ЕН.01	Математика	60
ЕН.02	Экологические основы природопользования	42
ЕН.03	Химия	106

Профессиональный цикл

Профессиональный цикл включает в себя общепрофессиональные дисциплины на изучение которых выделено **950** часов (максимальная нагрузка), из них – **646** часов обязательная, и профессиональные модули на изучение которых отведено **2374** часа (максимальная нагрузка), из них –**157** часов обязательная, учебная практика – **468** часов, производственная практика – **540** часов, преддипломная практика – **144** часа.

Распределение учебного времени по дисциплинам:

Индекс	Наименование дисциплин	Обязательная учебная нагрузка
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в	57

	пищевом производстве	
ОП.02	Физиология питания	57
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	102
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	64
ОП.05	Метрология и стандартизация	48
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	42
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	32
ОП.08	Охрана труда	32
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68
ОП.10	Калькуляция и учет	72
ОП.11	Диетическое питание	72

Распределение учебного времени по профессиональным модулям:

Индекс	Наименование профессионального модуля	Обязательная учебная нагрузка
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	238
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	250
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
МКД.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	192

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	200
ПМ 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	140
ПМ 06	Организация работы структурного подразделения	
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	128
МДК 06.02	Разработка и реализация проектов	70
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	
МДК.07.01	Теоретическая подготовка по профессии 16675 Повар	180
МДК.07.02	Технологии приготовления блюд массового производства с учетом требований к компетенции WSR	172

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Положением о разработке рабочей программы дисциплины/профессионального модуля, рассмотрены на заседаниях предметных (цикловых) комиссий и согласованы с заместителем директора по учебно-методической работе.

Программы профессиональных модулей содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании программы, составителях и основ разработки;

- паспорт программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

Распределение учебного времени на практику:

Индекс	Вид практики	Количество часов
УП.01	Учебная практика	36
УП.02	Учебная практика	72
УП.03	Учебная практика	72
УП.04	Учебная практика	36
УП.05	Учебная практика	72
УП.06	Учебная практика	36
УП.07	Учебная практика	36
ПП.01	Производственная практика (по специальности)	108
ПП.02	Производственная практика (по специальности)	72
ПП.03	Производственная практика (по специальности)	144
ПП.04	Производственная практика (по специальности)	36
ПП.05	Производственная практика (по специальности)	108
ПП.06	Производственная практика (по специальности)	36
ПП.07	Производственная практика (по специальности)	144
ПДП	Преддипломная практика	144

Рабочие программы учебной и производственной (по профилю специальности и преддипломная) практики разработаны в соответствии с Положением об учебной и производственной практике колледжа, рассмотрены на заседаниях предметных (цикловых) комиссиях и согласованы с заместителем директора по учебно-производственной работе.

Программы практик содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании программы, составителях и основ разработки;
- паспорт программы практики;
- результаты освоения практики;
- структура и содержание программы практики;
- условия реализации практики;
- контроль и оценка результатов практики.

5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования оценка качества освоения обучающимися программы подготовки включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

5.1 Контроль и оценка результатов освоения ППСЗ

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражаются в рабочей программе и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ (текущая, промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, разработанные в соответствии с положением колледжа о формировании фонда оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования. ФОС позволяют оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств разработаны преподавателями/мастерами производственного обучения, рассмотрены на заседаниях предметных (цикловых) комиссиях и согласованы заместителем директора по учебно-методической работе. Фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации представлен в виде Программы государственной итоговой аттестации.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений, обучающихся применяются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется преподавателем в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих учебных дисциплин, междисциплинарных курсов как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Текущий контроль знаний может иметь следующие виды:

- устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях;
- проверка выполнения письменных домашних заданий и расчетно-графических работ;
- защита лабораторных работ;
- контрольные срезы знаний;
- контрольные работы;
- тестирование (письменное или компьютерное);
- контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме).

Возможны и другие виды текущего контроля знаний, которые определяются преподавателями, мастерами производственного обучения по согласованию с цикловыми методическими комиссиями (далее ЦМК).

Текущий контроль успеваемости проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля самостоятельно. Результаты текущего контроля успеваемости на учебных занятиях оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в журналы учебных занятий в колонку, соответствующую дню проведения учебного занятия, на котором осуществлялся текущий контроль.

Промежуточная аттестация является основной формой контроля учебной работы обучающихся. Промежуточная аттестация в условиях реализации

модульно-компетентностного подхода проводится после завершения освоения программ профессиональных модулей и /или учебных дисциплин, а также после изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля.

Промежуточная аттестация, направленная на оценку качества подготовки обучающихся по ФГОС СПО, осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения знаний, умений при изучении учебных– дисциплин, МДК;
- оценка уровня освоения знаний, умений, опыта практической деятельности, форсированности общих и профессиональных компетенций при реализации профессионального модуля.

Освоение всех элементов ППССЗ должно завершаться одной из возможных форм промежуточной аттестации:

- по дисциплинам общеобразовательного цикла - дифференцированный зачет, зачет или экзамен;
- по учебным дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, профессионального циклов - дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет), экзамен (комплексный экзамен);
- по междисциплинарным курсам - дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет), экзамен (комплексный экзамен);
- по учебной и производственной практике - дифференцированный зачет (комплексный дифференцированный зачет);
- по профессиональному модулю - экзамен (квалификационный), экзамен (квалификационный комплексный).

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты, дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО.

Экзамены проводят по «Русскому языку», «Математике» и трем профильным дисциплинам общеобразовательного цикла. По «Русскому языку» и «Математике» – в письменной форме, по «Информатике», «Химии», «Биологии» – в устной.

Проводится экзамен по языковой подготовке «Иностранный язык» в устной форме.

В год предусмотрено не более 10 зачетов (диф.зачетов), не считая зачетов по «Физической культуре».

Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля. Промежуточную аттестацию в форме экзамена следует проводить в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Зачет как форма промежуточной аттестации предусматривает оценивание по бинарной шкале «зачтено» или «не зачтено». Данная форма аттестации проводится для дисциплины «Физическая культура».

Дифференцированный зачет предполагает оценивание по пятибалльной шкале. Дифференцированный зачет может проводиться по отдельной дисциплине, МДК, практике.

Содержание теоретического и практического обучения определяется программами профессиональных модулей. Обучение в рамках профессиональных модулей завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена, проводимого во время производственного обучения или во время сессии в соответствующем семестре:

- по модулю ПМ.07 квалификационный экзамен проводится в четвертом семестре,

- по модулю ПМ.01 экзамен проводится в шестом семестре,
- по модулям ПМ.02, ПМ.03 проводится комплексный экзамен в седьмом семестре,
- по модулю ПМ.05 экзамен проводится в седьмом семестре.
- по модулям ПМ.04 и ПМ.06 проводится комплексный экзамен в восьмом семестре.

К ГИА допускаются лица, завершившие полный курс обучения и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом ППССЗ, в соответствии с ФГОС СПО по специальности.

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Результаты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдается диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца.

5.2 Государственная итоговая аттестация выпускников ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная (итоговая) аттестация выпускников проводится по окончании обучения, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС и квалификационных характеристик. 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.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования

и присвоении квалификации техника по специальности «Технология общественного питания». При присвоении квалификации по рабочей профессии (ОК 016-94) выдается свидетельство о соответствующей квалификации по освоенной в рамках ОПОП СПО рабочей профессии 16675 Повар.

Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) разрабатывается предметной (цикловой) комиссией по направлению в соответствии с положением о государственной итоговой аттестации колледжа.

Программа ГИА согласовывается председателем государственной экзаменационной комиссии (далее – ГЭК) и утверждается директором колледжа, после утверждения кандидатуры председателя ГЭК приказом МО и Н РТ в декабре месяце текущего года.

Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы (далее – ВКР).

ВКР выполняется в виде дипломного проекта.

Темы выпускных квалификационных работ должны иметь практико-ориентированный характер и отвечать следующим требованиям:

- овладение профессиональными компетенциями;
- реальность;
- актуальность;
- уровень современности используемых средств.

Темы ВКР должны соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем ВКР рассматривается на предметной (цикловой) комиссии, согласуется с заместителем директора по учебно-методической работе и утверждаются директором колледжа, после предварительного согласования с председателем ГЭК по данной специальности. По утвержденным темам руководители ВКР разрабатывают индивидуальные задания на работу, которые рассматриваются предметной (цикловой) комиссией и утверждаются заместителем директора колледжа по учебно-методической работе. Выполненные ВКР рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, преподавателей образовательных учреждений, хорошо

владеющих вопросами, связанными с тематикой выпускных квалификационных работ. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты ВКР. Объем времени на подготовку и защиту ВКР (дипломного проекта) составляет 6 недель, из них:

- подготовка ВКР (дипломный проект) – 4 недели;
- защита ВКР (дипломный проект) – 2 недели.

На защите выпускной квалификационной работы Государственная экзаменационная комиссия формирует матрицу оценок достижений обучающихся по результатам выполнения ВКР на этапе государственной итоговой аттестации. При этом учитываются оценки рецензента и руководителя, сделанные по основным показателям оценки результатов.

В выпускной квалификационной работе демонстрируется:

- умение собирать и анализировать первичную экспериментальную, статистическую и иную информацию;
- умение применять современные методы исследований;
- способность определять актуальность целей и задач и практическую значимость исследований;
- проведение анализа результатов и методического опыта исследования применительно к проблеме в избранной области.

Защита ВКР проводится публично на заседании государственной экзаменационной комиссии. Государственный экзамен не предусмотрен.

6. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП СПО специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

6.1. Кадровое обеспечение учебного процесса.

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), среднее профессиональное или высшее образование для педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.

Реализация ОПОП СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ГАПОУ «Елабужский политехнический колледж» обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП СПО. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети интернет.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

На сервере колледжа в доступе с любого ПК имеются электронные учебные и методические материалы для пользования студентами и преподавателями.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными

организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

В ГАПОУ «Елабужский политехнический колледж» согласно требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для организации учебного процесса имеются кабинеты, лаборатории, мастерские.

№	Наименование
1	Кабинеты
	Социально-экономических дисциплин
	Иностранного языка
	Информационных технологий в профессиональной деятельности
	Экологических основ природопользования
	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
2	Лаборатории и мастерские
	Химии
	Метрологии и стандартизации
	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Учебный кулинарный цех
	Учебный кондитерский цех
3	Спортивный комплекс
	Спортивный зал
	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия
	Стрелковый тир в электронной модификации
4	Залы
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;

актовый зал.

Каждый кабинет имеет:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет;
- мультимедийный проектор.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ППСЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.