

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

Пермский институт (филиал) «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

Рассмотрено:
На заседании Совета Филиала
Протокол № 10 от «24» апреля 2020 г.



Директор _____ Е.В. Гордеева
«24» апреля 2020 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация

Техник-технолог

Форма обучения

очная

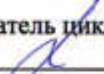
(на базе среднего общего образования)

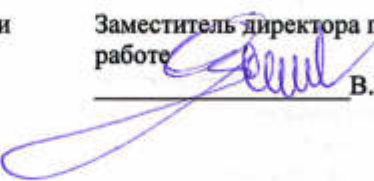
Пермь, 2020 г.

СОГЛАСОВАНА:
Цикловой методической комиссией
профессиональных модулей специальностей
торгово-технологического профиля
Пермского института (филиала)
РЭУ им. Г.В. Плеханова

Разработана на основе Федеральных
государственных образовательных стандартов
среднего профессионального образования по
специальности 19.02.10 Технология производства
общественного питания

Протокол № 9
От «22» апреля 2015 г.

Председатель цикловой методической комиссии

А.В. Барabanова

Заместитель директора по учебно-воспитательной
работе 
В.Н. Яковлев

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя





СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	4
1.1 Нормативные документы для разработки ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».....	4
1.2 Общая характеристика ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	5
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП СПО ППССЗ.....	7
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника	8
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника	8
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП СПО ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОП СПО ППССЗ, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.....	9
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ	23
4.1 Календарный учебный график	24
4.2 Учебный план	24
4.3. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)	25
4.4 Программы практик	25
4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников.....	27
5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ	28
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ.	28
5.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ.....	29
5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ	29
6. Характеристика социально-культурной среды Пермского института (филиала) ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», обеспечивающей развитие общих и социально-личностных компетенций выпускников	30
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО ППССЗ.....	32
7.1 Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	32
7.2 Государственная итоговая аттестация студентов - выпускников.....	33
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	34
9. Приложение.....	34

1. Общие положения

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (ОП СПО ППССЗ), реализуемая в Пермском институте (филиал) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ОП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин (модулей), практики, государственной итоговой аттестации (ГИА), оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

1.1 Нормативные документы для разработки ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Нормативную правовую базу разработки ОП СПО ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный 22.04.2014 г. № 384;
- приказ Министерством 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»;
- приказ Министерством образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Министерством образования и науки Российской Федерации от 05.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- приказ Министерством образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. N 1186 "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов";

– письмо Министерством образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО / СПО»;

– Устав ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» (далее - Университет);

– положение о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»;

– методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего профессионального образования федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

1.2 Общая характеристика ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2.1 Цель (миссия) ОП СПО ППССЗ

ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области обучения и воспитания целью ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС специальности, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования;

– формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности и быть конкурентоспособным на рынке труда;

– развитие у студентов личностных качеств;

– методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В области обучения целью ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является подготовка техника-технолога к успешной работе в сфере технологии продукции на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров, создание условий для общими и профессиональными компетенциями, способствующими социальной мобильности и конкурентоспособности будущего специалиста на рынке труда, а также формирование социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры выпускников, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

1.2.2 Срок освоения ОП СПО ППССЗ

Срок освоения ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев;
- Квалификация – Техник-технолог.

1.2.3 Трудоемкость ОП СПО ППССЗ

Трудоемкость освоения обучающимися данной ОП СПО ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования составляет:

	Число недель
Аудиторная нагрузка	81
Самостоятельная работа	
Учебная практика	28
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	5
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	23
ИТОГО	147

Наименование учебных циклов	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося, час.	в том числе часов обязательных учебных занятий
Общий гуманитарный и социально-экономический учебные циклы	660	420
Математический и общий естественнонаучный учебные циклы	360	240
Общепрофессиональные дисциплины	1476	1000
Профессиональные модули	1878	1256
Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ (ФГОС СПО)	4374	2916

ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, а также методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся. Основная цель обновления – гибкое реагирование на изменение ситуации на рынке труда,

ориентация на текущие потребности работодателей, учет особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы.

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОП СПО ШССЗ

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом о среднем профессиональном;
- диплом о высшем образовании

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания областью профессиональной деятельности выпускников является организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

В число организаций и учреждений, в которых может осуществлять профессиональную деятельность выпускник по данной специальности входят предприятия общественного питания. Выпускники востребованы в предприятиях общественного питания: в ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных, кафетериях, кофейнях, буфетах, предприятиях быстрого обслуживания и др., независимо от их организационно – правовых форм.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в соответствии с ФГОС СПО являются:

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

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выпускник подготовлен 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

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности ОП СПО ППССЗ:

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.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ОП СПО ПССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ОП СПО ПССЗ

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

В результате освоения ОПСПО ПССЗ выпускник специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен обладать компетенциями, представленными в Приложении 3.

Виды профессиональной деятельности	Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
Общие компетенции			
	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; наличие положительных отзывов по итогам практики
	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Рациональность организации профессиональной деятельности, выбора типовых методов и способов решения профессиональных задач, оценки их эффективности и качества
	ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Рациональность принятия решений в смоделированных стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности

	ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществляет эффективный и оперативный поиск необходимой информации с использованием различных источников информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; Широко использует различные источники информации, включая электронные; Обосновывает соответствие выбранных методов поиска информации современным требованиям
	ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность и широта использования информационно-коммуникационных технологий при решении профессиональных задач
	ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Конструктивность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения и при решении профессиональных задач; четкое выполнение обязанностей при работе в команде и/или выполнении задания в группе; соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде; построение профессионального общения с учетом социально-профессионального статуса, ситуации общения, особенностей группы и индивидуальных особенностей участников коммуникации
	ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Рациональность организации деятельности и проявление инициативы в условиях командной работы; рациональность организации работы подчиненных, своевременность контроля и коррекции (при необходимости) процесса и результатов выполнения ими заданий; демонстрирует способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы, аргументированность убеждения в правильности предлагаемого решения.
	ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Организует оперативный поиск и использование необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; Способен к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении профессиональных модулей
	ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности. Объективность и обоснованность оценки возможностей новых технологий.
Профессиональные компетенции			
Организация процесса приготовления и	ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Уметь: - Проводить оценку и контроль качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из мяса.

<p>приготовлен е полуфабрикат ов для сложной кулинарной продукции</p>			<ul style="list-style-type: none"> - Применять различных способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией - Выбирать соответствующее оборудование для безопасного хранения мяса в соответствии с требованиями СанПиН. - Подбирать и использовать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов из мяса для сложных блюд, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Планирование ассортимента полуфабрикатов из мяса, согласно требованиям технологии приготовления и СанПиН, а также в зависимости от вида и класса предприятия. - Применение основных форм учетно-отчетной документации и умение их оформления. - Приготовление сложных блюд из мяса в соответствии с нормативно-технологической документацией. - Расчет количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса при составлении нормативно-технологической документации для приготовления соответствующих полуфабрикатов
	<p>ПК 1.2</p>	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить оценку и контроль качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из рыбы. - Применять различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией. - Выбирать соответствующее оборудование для безопасного хранения рыбы в соответствии с требованиями СанПиН. - Подбирать и использовать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Планирование ассортимента полуфабрикатов из рыбы, согласно требованиям технологии приготовления и СанПиН, а также в зависимости от вида и класса предприятия. - Применение основных форм учетно-

			<p>отчетной документации и умение их оформления.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Приготовление сложных блюд из рыбы в соответствии с нормативно-технологической документацией. - Расчет количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы при составлении нормативно-технологической документации для приготовления соответствующих полуфабрикатов.
	ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить оценку и контроль качества и безопасности сырья и готовых полуфабрикатов из домашней птицы. - Применять различные способы и приемы подготовки домашней птицы для сложных блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией. - Выбирать соответствующее оборудование для безопасного хранения домашней птицы в соответствии с требованиями СанПиН. - Подбирать и использовать производственный инвентарь и технологическое оборудование при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы для сложных блюд, в том числе в условиях реального производства, с соблюдением требований безопасности. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Планирование ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, согласно требованиям технологии приготовления и СанПиН, а также в зависимости от вида и класса предприятия. - Применение основных форм учетно-отчетной документации и умение их оформления. - Приготовление сложных блюд из домашней птицы в соответствии с нормативно-технологической документацией. - Расчет количества необходимых и дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы при составлении нормативно-технологической документации для приготовления соответствующих полуфабрикатов.
Организация процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной	ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить оценку и контроль качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок органолептическим способом. - Выбирать соответствующий температурный и временный режимы при подаче и хранении канапе, легких и

продукции			<p>сложных холодных закусок в соответствии с СанПиН.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Планировать и выполнять технологический процесс приготовления канапе и холодных закусок в т. ч. в условиях производства в соответствии с нормативно-технологической документацией . - Определять (рассчитывать) массу сырья для приготовления канапе и холодных закусок в соответствии с НД и кондицией сырья. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ориентацию в ассортименте и планирование ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок. - Приготовление канапе и легких закусок с учетом сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами в соответствии с требованиями к нормативно-технологической документации. - Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок. - Использование и распознавание качественных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.
	ПК 2.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить оценку и контроль качества готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - Выбирать соответствующие температурный и временный режимы при подаче и хранении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с СанПиН. - Планировать и выполнять технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в т. ч. в условиях производства в соответствии с нормативно-технологической документацией . - Определять (рассчитывать) массу сырья для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с НД и кондицией сырья.

			<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ориентацию в ассортименте и планирование ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - Технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы с учетом сочетаемости с другими ингредиентами в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации. - Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - Использование и распознавание качественных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.
	ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить оценку и контроль качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов органолептическим способом. - Выбирать соответствующие температурный и временный режимы при подаче и хранении сложных холодных соусов в соответствии с СанПиН. - Планировать и выполнять технологический процесс приготовления сложных холодных соусов в т. ч. в условиях производства в соответствии с нормативно-технологической документацией . - Определять (рассчитывать) массу сырья для приготовления сложных холодных соусов в соответствии с НД и кондицией сырья. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ориентацию в ассортименте и планирование ассортимента сложных холодных соусов. - Ориентацию в ассортименте вкусовых добавок для сложных холодных соусов и выбор оптимального состава для их использования в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации. - Определение массы продуктов и дополнительных ингредиентов для

			<p>приготовления сложных холодных соусов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использование и распознавание качественных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.
<p>Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции</p>	ПК 3.1	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определять качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления супов органолептическим способом. - Подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления супов, в т.ч. в условиях производства. - Планировать ассортимент супов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. - Рассчитывать массу сырья для приготовления супов в соответствии с нормативными документами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организацию рабочего места для приготовления супов в соответствии с заданием. - Технологический процесс приготовления сложных супов. - Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения супов, в т.ч. в условиях производства. - Оформление и подача блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией.
	ПК 3.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определять качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов органолептическим способом. - Подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления сложных горячих соусов, в т.ч. в условиях производства. - Планировать ассортимент сложных горячих соусов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. - Рассчитывать массу сырья для приготовления соусов в соответствии с нормативными документами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организацию рабочего места для приготовления сложных горячих соусов в соответствии с заданием. - Технологический процесс приготовления сложных горячих соусов.

			<ul style="list-style-type: none"> - Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения соусов, в т.ч. в условиях производства. - Оформление и подача блюд в соответствии с нормативно-технологической документацией.
	ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определять качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для блюд из овощей, грибов и сыра органолептическим способом. - Подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства. - Планировать ассортимент блюд из овощей, грибов и сыра в меню в зависимости от типа и класса предприятия. - Рассчитывать массу сырья для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативными документами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организацию рабочего места для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с заданием. - Технологический процесс приготовления блюд из овощей, грибов и сыра. - Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из овощей, грибов и сыра, в т.ч. в условиях производства. - Оформление и подача блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии с нормативно-технологической документацией.

	ПК 3.4	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определять качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы органолептическим способом. - Подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в т.ч. в условиях производства. - Планировать ассортимент блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в меню в зависимости от типа и класса предприятия. - Рассчитывать массу сырья для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативными документами. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организацию рабочего места для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с заданием. - Технологический процесс приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. - Выбор температурного режима приготовления и безопасного хранения блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, в т.ч. в условиях производства. - Оформление и подачу блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии с нормативно-технологической документацией.
Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1.	<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организовать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов для них в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Проявлять коммуникативность в организации технологического процесса и работе в бригаде. - Подбирать качественное кондитерское сырье для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Проводить оценку качества готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способы разработки ассортимента

			<p>сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом типа и класса предприятия.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Виды кондитерского сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и сложных отделочных полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - Технологию приготовления и оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организовать технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Проявлять коммуникативность в организации технологического процесса и работе в бригаде. - Подбирать качественное кондитерское сырье для приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Проводить оценку качества готовых мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способы разработки ассортимента мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с учетом типа и класса предприятия. - Виды кондитерского сырья для приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и сложных отделочных полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. - Технологию приготовления и оформления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-

		технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организовать технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Проявлять коммуникативность в организации технологического процесса и работе в бригаде. - Подбирать качественное кондитерское сырье для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. - Проводить оценку качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Способы разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия. - Виды кондитерского сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. - Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. - Технологию приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организовать технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря. - Проявлять коммуникативность в организации технологического процесса и работе в бригаде. - Подбирать качественное кондитерское сырье для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Проводить оценку качества готовых отделочных полуфабрикатов органолептическим способом. <p>Знать:</p>

			<ul style="list-style-type: none"> - Методы и элементы оформления сложных мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами в соответствии с технологическим процессом и требованиями нормативно-технологической документации. - Виды кондитерского сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. - Правила оценки качества теста и подготовленных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий. - Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к технологическим процессам, нормативно-технологической документации и безопасной эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.
Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить контроль качества сырья для приготовления сложных холодных десертов органолептическим способом - Использовать различные виды инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов - Применять СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению сложных холодных десертов - Выстраивать схемы технологического процесса по приготовлению сложных холодных десертов - Проводить бракераж приготовленных сложных холодных десертов <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Назначение различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных холодных десертов и правила их безопасной эксплуатации - Осуществление технологического процесса - Основные законы и нормативные документы, регламентирующие производственную деятельность предприятия общественного питания - Принципы оформления нормативно-технологической документации по приготовлению сложных холодных десертов - Технику приготовления украшений и основные приемы составления композиций при оформлении сложных холодных десертов - Требования к качеству выпускаемой продукции.

	ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить контроль качества сырья для приготовления сложных горячих десертов органолептическим способом - Использовать различные виды инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных горячих десертов - Применять СанПиН для организации технологического процесса по приготовлению сложных горячих десертов - Выстраивать схемы технологического процесса по приготовлению сложных горячих десертов - Проводить бракераж приготовленных сложных горячих десертов. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Назначение различных видов инвентаря и оборудования для приготовления разнообразного ассортимента сложных горячих десертов и правила их безопасной эксплуатации - Осуществление технологического процесса приготовления. - Основные законы и нормативные документы, регламентирующие производственную деятельность предприятия общественного питания. - Принципы оформления нормативно-технологической документации по приготовлению сложных горячих десертов. - Технику приготовления украшений и основные приемы составления композиций при оформлении сложных горячих десертов. - Требования к качеству выпускаемой продукции.
Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценивать показатели платежеспособности, финансовой устойчивости, деловой активности, рентабельности. - Анализировать показатели эффективности использования ОПФ, материальных и трудовых ресурсов и факторов, влияющих на данные показатели. - Анализировать фонд рабочего времени и влияние факторов на него. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Принципы и виды планирования работы бригады (команды). - Основные приемы организации работы исполнителей. - Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды.

			<ul style="list-style-type: none"> - Дисциплинарные процедуры в организации. - Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. - Расчет выхода продукции в ассортименте. - составление табеля учета рабочего времени работников; - Расчет заработной платы; - Расчет экономических показателей структурного подразделения организации; - Организацию рабочих мест в производственных помещениях. - Разработку нормативно-технологической документации. - Оформление документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.
	ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разрабатывать план работы структурного подразделения. - Разрабатывать должностные инструкции различных категорий персонала в соответствии с тарифно-квалификационным справочником. - Разрабатывать графики выхода на работу. - Рассчитывать численность персонала в соответствии со штатным расписанием. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Виды структурных подразделений. - Принципы размещения предприятий. - Нормативно-правовые документы, регулирующие деятельность предприятия. - Нормы труда на предприятии.
	ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разрабатывать внутреннюю нормативно-правовую документацию. - Соблюдать правила внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности. - Соблюдать график выхода на работу. - Рассчитывать основную и дополнительную зарплату и удержания. - Принимать решения в конфликтных ситуациях. - Рассчитывать выход продукции в ассортименте. - Составлять плана-меню на основании ассортиментного перечня выпускаемой продукции. - Рассчитывать сырьевую ведомость для определенного производственного участка. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методы управления персоналом. - Виды мотивации персонала. - Виды и формы заработной платы. - Виды стрессов и методы борьбы с ними.

			<ul style="list-style-type: none"> - Порядок премирования работников. факторы, формирующие условия труда. - Правовые основы режима труда и отдыха. - Виды, характеристику, особенности составления графиков выхода на работу. - Оперативное планирование и учет на производстве.
	ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Разрабатывать нормативно-технологическую документацию. - Формировать графики выхода на работу. - Составлять табеля учета использования рабочего времени. - Применять соответствующие виды контроля для каждого показателя и вида деятельности. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Виды и типы контроля и ответственных за их исполнение. - Показатели, критерии и периодичность контроля.
	ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. - Разрабатывать нормативно-технологическую документацию. - Учитывать рабочее время. - Составлять расчетные ведомости по зарплате с учетом отработанного времени. - Учитывать отклонения от нормальных условий труда. - Составлять расчетный листок. - Начислять премии на основании положения о премировании. - Рассчитывать отпускные. - Рассчитывать НДФЛ и прочие удержания. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Формы документов, порядок их заполнения. - Порядок оформления табеля учета рабочего времени. - Методику расчета заработной платы. - Структуру издержек производства и пути снижения затрат.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПСПО ППССЗ

В соответствии с указанными в разделе 1.1 нормативными документами содержание и организация образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин (модулей), оценочными средствами и методическими материалами, а также иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение студентов.

В состав описательной части ОП СПО ППССЗ включаются:

- краткая характеристика календарного учебного графика;
- краткое описание учебного плана;
- аннотации рабочих программ дисциплин (модулей);
- программы практик;
- программы ГИА;
- учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса;
- кадровое обеспечение реализации образовательной программы;
- основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса;
- характеристика социально-культурной среды;
- характеристика нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения студентами образовательной программы;
- другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов

4.1 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОП СПО ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график представлен в приложении 1.

4.2 Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ОП СПО ППССЗ по специальности:

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

Общий объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды работ.

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

Аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме самостоятельного выполнения заданий, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного освоения отдельных разделов и тем дисциплин (модулей) и т.д.

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

общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл - ОГСЭ;

математические и общий естественнонаучный учебный цикл – ЕН;

профессиональный цикл – П (ОП);

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОП СПО ППСЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на формирование профессиональных компетенций.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (далее - ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

Учебный план представлен в Приложении 2.

4.3. Аннотации рабочих программ учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)

Аннотации рабочих программ представлены в Приложении 4.

4.4 Программы практик

ОП СПО ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО предусматривает следующие виды практик:

– учебная;

– производственная (в том числе преддипломная).

Производственная практика состоит из двух этапов: производственная практика (по профилю специальности) и преддипломная практика.

Учебная практика проводится в рамках профессиональных модулей ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, ПМ.07

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в рамках профессиональных модулей ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Индекс дисциплины, профессионального модуля по ФГОС СПО	Наименование циклов, разделов и программ
1	2
Программы практики	
ПП.01.01	Учебная практика
ПП.02.01	Учебная практика
ПП.03.01	Учебная практика
ПП.04.01	Учебная практика
ПП.05.01	Учебная практика
ПП.06.01	Учебная практика
ПП.07.01	Учебная практика
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются по каждому виду практики в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебная практика и производственная практики проводятся на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам прохождения практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих предприятий и организаций. Программы учебной и производственной практик входят в образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и являются её неотъемлемой частью.

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального профессионального опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

Преддипломная практика обучающихся является завершающим этапом и проводится после освоения ППССЗ СПО и сдачи обучающихся всех видов промежуточной аттестации, предусмотренных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Преддипломная практика проводится на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом, обязательное требование - тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Условия подготовки и процедура проведения государственной итоговой аттестации, формы проведения ГИА, требования к выпускным квалификационным работам, критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника описаны в программе государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Программа ГИА является частью образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

В соответствии с пунктом 15 Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968, программа государственной итоговой аттестации, методика оценивания результатов, требования к выпускным квалификационным работам, утверждаются после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателя государственной экзаменационной комиссии.

5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по ОП СПО ППССЗ

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ОП СПО ППССЗ.

ОП СПО ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в полном объеме обеспечена комплектом учебно-методической документацией по всем дисциплинам: рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарным курсам, методические рекомендации по выполнению практических работ, методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы, контрольно-оценочными средствами, разработанными в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ОП СПО ППССЗ обеспечена рабочими программами по организации всех видов практик: учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная).

Все профессиональные дисциплины специальности преподаются с использованием лабораторий, компьютеров, мультимедийной техники. В образовательном процессе используется соответствующее программное обеспечение:

- стандартный пакет Ms Office 2010, 2013, 2016 г. (Word, Excel, Power Point)
- обеспеченность ОП СПО ППССЗ специальности учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечным системам (далее – ЭБС) и библиотечным фондам, содержащим издания по основным изучаемым дисциплинам (модулям) ОП СПО ППССЗ.

Внеаудиторная работа обучающиеся сопровождается методическими материалами и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

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, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждый обучающийся обеспечен одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Перечень электронных учебно-методических пособий по направлению подготовки насчитывает более 90 наименований.

Электронно-библиотечная система (Urait.ru) обеспечивает возможность индивидуального доступа, для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети для оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями.

5.2. Кадровое обеспечение реализации ОП СПО ППССЗ

Реализация ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года и получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации на условиях, определенных в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

За период с 2017-2020 годы 100% преподавательского состава повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

5.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОП СПО ППССЗ

Пермский институт (филиал) располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий и лабораторных работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

При использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки, каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Реализация ОП СПО ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров и материально-техническим обеспечением, включая: 15 учебных кабинетов, 5 лабораторий, 1 спортивный зал, 1 библиотека, стрелковый тир;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды;
- обеспечение обучающихся очной форме обучения, общими учебными площадями в соответствии с нормативами.

Компьютерные классы оснащены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Пакет прикладных программ Microsoft Office: 2016 (MS Word, MS Excel, MS Power Point, MS Access), Операционная система Microsoft Windows 10, Компас – 3D, Электронный справочник «Система Гарант», Справочная Правовая система «Консультант Плюс», Adobe Photoshoop CS 5, Программное обеспечение «Антиплагиат», 1С: Предприятие.

6. Характеристика социально-культурной среды Пермского института (филиала) ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова», обеспечивающей развитие общих и социально-личностных компетенций выпускников

Воспитательная работа организуется в соответствии с Федеральным Законом «Об образовании в Российской Федерации», Положением о Пермском институте (филиале) РЭУ им. Плеханова, Концепцией воспитательной работы в Пермском институте (филиале) РЭУ им. Г.В. Плеханова (далее Концепция), принятой Советом филиала (протокол № 4 от 25.10.2018), ежегодными планами, в том числе комплексным планом воспитательной работы Пермского института (филиала), состоящим из: организации и плана работы социально-психологической службы, мероприятий, проводимых в общежитии, плана воспитательной работы с обучающимися в техникуме института, планом работы Сектора внеучебной работы Пермского института (филиала). Разработаны и применяются в деятельности различные положения о спортивных и культурно-массовых мероприятиях.

Воспитательная работа организуется Сектором внеучебной работы.

Основными задачами в работе СВР являются:

- адаптация первокурсников к вузовской системе обучения, которая является одним из основных направлений, наиболее действенной формой воспитательной работы для института;
- вовлечение студентов в активную социальную жизнь (научная, культурно-массовая, спортивная деятельность);
- предоставление возможностей для реализации лидерских наклонностей через участие в органах самоуправления (студсовет института, студсовет общежития);
- развитие творческих способностей, эстетическое и этическое воспитание (через организацию досуговой деятельности и творческие коллективы);
- патриотическое воспитание (на примере старшего поколения, традициях вуза, города, страны);
- нравственное воспитание;
- трудовое воспитание (субботники, студенческие отряды);
- пропаганда здорового образа жизни;
- использование возможностей города для проведения культурно-массовой и просветительской работы.

Воспитательная работа проводится по восьми направлениям:

1. Формирование мировоззрения и системы базовых ценностей. В рамках данного направления используются следующие формы работ:
2. Формирование системы научных знаний в ходе освоения естественно - научных и гуманитарных дисциплин.
3. Формирование политической культуры: организация работы лекториев, дискуссионных клубов, общественных объединений и т.д.
4. Воспитание гражданской активности и ответственности студентов.
5. Формирование межкультурных, межэтнических отношений с позиции толерантности.

Духовно-нравственное воспитание. В рамках данного направления используются следующие формы работ:

1. Организация собеседований, локальных социологических исследований по изучению личностных качеств студентов, их нравственно-этических позиций, духовных интересов и стремлений.
2. Привлечение студентов старшекурсников к работе с первокурсниками.
3. Привлечение студентов к городской и институтской акции «Молодежь против наркотиков».

4. Воспитание у студентов гуманного отношения к детям-сиротам, проведение акции «Поможем детям».

5. Освещение в вузовской многотиражной газете, стенной печати, информационных бюллетенях анализа состояния нравственно-психологического климата, результатов социально-воспитательного мониторинга и проблем студенческой жизни.

Патриотическое воспитание. В рамках данного направления используются следующие формы работ:

1. Проведение вузовских, городских и региональных научно-методических семинаров, конференций по проблемам патриотического воспитания молодежи.

2. Проведение в вузе конкурсов, посвященных истории России и малой родины; поиск, сбор и изучение архивных документов; участие в этнографических экспедициях; создание музейных экспозиций, выставок, организация экскурсий по городу и краю.

3. Проведение индивидуальных и групповых бесед и семинаров по вопросам оценки студентами своих гражданских позиций и понятий национальных и общечеловеческих ценностей, идеалов демократии, патриотического отношения к России.

4. Разработка методических материалов по организации патриотического воспитания из опыта работы вуза.

5. Встречи с ветеранами Великой Отечественной войны, участие в работе по содержанию захоронений на воинском кладбище.

6. Проведение творческих и спортивных конкурсов, посвященных Дню защитника Отечества и Дню Победы.

7. Участие студентов во всероссийской акции «Я – гражданин России».

Эстетическое воспитание. В рамках данного направления используются следующие формы работ:

1. Работа в институте студенческого клуба, творческих коллективов, лекториев, литературно-творческих объединений.

2. Развитие художественного творчества и самодеятельности студентов с учетом возможностей использования социально-культурного потенциала вуза, города, региона.

3. Проведение мероприятий по пропаганде отечественной культуры.

4. Участие студентов вузов в городских и региональных смотрах-конкурсах, творческих отчетах, выставках художественного творчества, фестивалях коллективов художественной самодеятельности и др.

5. Работа любительских объединений и клубов по интересам, художественных центров, театральных, танцевальных, хоровых и вокальных объединений и др.

6. Проведение тематических вечеров по искусству.

7. Регулярное размещение на сайте вуза в Интернете материалов, отражающих достижения в области художественного творчества.

8. Проведение ежегодных опросов студентов для определения уровня эстетической культуры, духовных потребностей и интересов студентов с целью повышения эффективности воспитательной деятельности по данному направлению.

9. Анализ состояния читательских, зрительских интересов студентов.

10. Организация посещений студентами филармонии, театров, музеев и т.д.

Профессионально-творческое и трудовое воспитание. В рамках данного направления используются следующие формы работ:

1. Создание условий для организации спортивно-массовой работы. Работа спортивных секций, объединений, клубов спортивной направленности.

2. Разработка плана мероприятий (программы) по антиалкогольному просвещению, профилактике наркомании, курения (лекции и беседы наркологов,

психотерапевтов, представителей судебных и правоохранительных органов) и формы контроля за его реализацией, проведение цикла лекций по пропаганде здорового образа жизни.

3. Совершенствование организации и повышение качества лечебно-профилактического и оздоровительного обеспечения студентов.

4. Проведение массовых оздоровительных, физкультурных и спортивных мероприятий.

5. Оказание студентам медицинской помощи.

6. Работа студенческих групп для занятий физической культурой с учетом состояния здоровья студентов (адаптивная физическая культура).

7. Разработка и реализация медико-биологических рекомендаций по оздоровлению студентов.

Совершенствование студенческого самоуправления. В рамках данного направления используются следующие формы работ:

1. Создание в группах первого курса «треугольников» (староста, профорг, культорг) для организации работы в группе и на факультете.

2. Привлечение к работе с первокурсниками студентов старших курсов в качестве координаторов групп.

3. Создание внеучебных студенческих объединений, возглавляемых студентами (студенческий, спортивный, литературный клубы).

4. Обучение студенческого актива в краевых, городских и университетских «Школах студенческого актива».

Трудовое воспитание проявляется в основном через субботники, в которых принимают участие все студенты техникума, работу в детских летних лагерях, в ж/д отряде «Пермь-сервис» и в торгующих организациях города (магазины, рестораны, кафе и пр.).

Пропаганда здорового образа жизни осуществляется через организацию лекции врачей, такие как «Мода и здоровье», «О курении, жевательной резинке и других вредных привычках», просмотров видеофильмов о вреде наркотиков и алкоголя и прочее. Студенты являются постоянными участниками конференций, проводимых Пермской медицинской академией по СПИДу и другим социальным заболеваниям.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОП СПО ПССЗ

7.1 Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОП СПО ПССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются контрольно-оценочные средства в соответствии с положением о фонде оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Оценочные средства для промежуточной аттестации по предметам, дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются

преподавателями и согласовываются на заседании цикловой методической комиссии, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются преподавателями и утверждаются на заседании педагогического совета после предварительного положительного заключения работодателей, для государственной итоговой аттестации - разрабатываются преподавателями и утверждаются на заседании педагогического совета после согласования с председателем государственной экзаменационной комиссии.

Оценка качества подготовки осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня сформированности компетенций студентов в соответствии с ФГОС СПО.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, создание и защита курсовых и дипломных работ, практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

7.2 Государственная итоговая аттестация студентов - выпускников

Государственная итоговая аттестация (ГИА) представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы.

Государственная итоговая аттестация выпускников является обязательной и осуществляется в соответствии с нормативно-правовыми документами:

- 1) Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2) Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный 22.04.2014 г. № 384;
- 3) Приказом 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»;
- 4) Приказом 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»;
- 5) Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих программы среднего профессионального образования».

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания прилагается.

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

1. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» № 1199 от 29 октября 2013 г.

2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5.06.2014 г. № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования».

3. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО /СПО».

4. Положение о фондах оценочных средств по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего специального образования в федеральном государственном бюджетном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

5. Методические указания по разработке учебных планов по образовательным программам среднего профессионального образования в структурных подразделениях среднего специального образования в федеральном государственном бюджетном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

6. Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования программам подготовки специалистов среднего звена в структурных подразделениях среднего профессионального образования в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

7. Положение о разработке образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» от «27» июня 2018 г. с внесенными изменениями от 25 июня 2019 г., протокол Ученого совета № 13.

9. Приложения

Приложение 1 Календарный учебный график;

Приложение 2 Учебный план;

Приложение 3 Матрица соответствия компетенций (распределение компетенций);

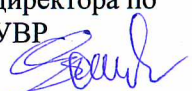
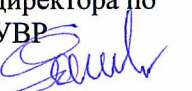
Приложение 4 Аннотации рабочих программ

Разработчики:

1. Чернавина Татьяна Васильевна - председатель ЦМК гуманитарных, социально-экономических, естественнонаучных и общепрофессиональных дисциплин;
2. Майшева Надежда Геннадьевна – председатель ЦМК профессиональных модулей специальностей экономического профиля;
3. Барабанова Анастасия Викторовна – председатель ЦМК профессиональных модулей специальностей торгово-технологического профиля;
4. Вологжанин Олег Юрьевич – председатель ЦМК профессиональных модулей специальностей информационно-коммуникативного профиля.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена

№ п/п	Содержание изменения (актуализации)	Реквизиты документа об утверждении изменения (актуализации)	Подпись руководителя структурного подразделения, реализующего ОП СПО
1.	Актуализация рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, программ практик	Протоколы заседания ЦМК от 14.09.2020 № 2, протокол заседания ЦМК от 14.09.2020 № 1	Заместитель директора по УВР  В.Н.Яковлев
2.	Актуализация фондов оценочных средств учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик	Протоколы заседания ЦМК от 16.11.2020 № 4, протокол заседания ЦМК от 14.09.2020 № 1	Заместитель директора по УВР  В.Н.Яковлев