

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Челябинский профессиональный колледж»

РАССМОТРЕНО
на Педагогическом Совете
Протокол № 1
« 28 » Августа 2019г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММЕ
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника

Техник-технолог

СОГЛАСОВАНО:
заведующий производством

ООО «БевеРом»



Д.Э. Белоусова

Челябинск, 2019г.

Аннотация программы

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «**Технология продукции общественного питания**»

Разработчик:

ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»

Преподаватели:

Кочкина Н.Н.

Линиченко З.Н.

Дубинина А.М.

Истомина Е.А.

Ласкаева И.С.

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев

Профиль получаемого образования:

- естественнонаучный

Квалификация выпускника:

- техник-технолог

Рассмотрена на заседании ЦК профиля «Общественное питание» ГБПОУ
«Челябинский профессиональный колледж» № 1 от «28» августа 2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения.....	4
2 Используемые сокращения.....	4
3 Характеристика подготовки по специальности.....	5
3.1 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП.....	5
3.2 Сочетание рабочих профессий.....	5
4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.....	6
4.1 Область профессиональной деятельности выпускников.....	6
4.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников.....	6
Виды профессиональной деятельности.....	6
5. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.....	6
6. Документы определяющие содержание и организацию образовательного процесса.....	8
6.2. Календарный учебный график.....	10
6.3 Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.....	10
6.4. Срок получения СПО по ППССЗ	
7. Требования к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена	36
7.1 Права и обязанности ЧелПК при формировании ОПОП.....	36
7.2 Организация и проведение практик.....	38
7.3 Кадры.....	40
7.4. Учебно-методическое обеспечение.....	40
7.5. Материально-техническая база.....	41
7.6. Формирование социокультурной среды ЧелПК, социальная поддержка.....	42
8.....Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	44
9.....Сведения об освоении рабочего и служащего в рамках ОПОП	50

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативно-правовую базу для разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. От 23.07.2013) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный стандарт, утвержденный приказом от 22 апреля 2014 г. N 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания"»
- Приказ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ от 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении положения о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устав ГБПОУ «Челябинский профессиональный колледж»;

Право на реализацию программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" ЧелПК осуществляет в соответствии с лицензией на осуществление образовательной деятельности.

1.3 Требования к поступающим - абитуриент должен иметь аттестат о среднем общем образовании или аттестат об основном общем образовании.

1 ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

В основной профессиональной образовательной программе используются следующие сокращения:

ВКР – выпускная квалификационная работа

МДК - междисциплинарный курс.

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль

ПМ - профессиональный модуль;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

СПО - среднее профессиональное образование;

УД – учебная дисциплина

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения ОПОП

Сроки получения СПО по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения <1>
основное общее образование		3 года 10 месяцев <2>

<1> Независимо от применяемых образовательных технологий.

<2> ЧелПК, осуществляющий подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

Сроки получения СПО по ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

а) для обучающихся по заочной форме обучения:

на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;

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

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

Сочетание рабочих профессий

Сочетание рабочих профессий. Должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКО16-94)

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
12901	Кондитер
16675	Повар

3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

Область профессиональной деятельности выпускников

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

5. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

В результате освоения ОПОП студенты должны овладеть основными видами деятельности и следующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ОК 11	Владеть основами предпринимательской деятельности и особенностями предпринимательства в профессиональной деятельности
ОК 12	Обладать экологической, информационной и коммуникативной культурой, базовыми умениями общения на иностранном языке

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.

6. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

В соответствии с п.12. Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО по специальности, образовательная программа СПО включает в себя учебный план, календарный учебный график, рабочие программы УД и ПМ, программы практик, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение студентов.

Учебный план

Рабочий учебный план разработан на основе ФГОС по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 июня 2010 г. N 875 .

Учебный план регламентирует порядок реализации ОПОП и определяет количественные и качественные характеристики:

Объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;

- сроки прохождения и продолжительность практик;

- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям;

- форму государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на ее подготовку и проведение;

Объемы каникул по годам обучения.

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

Наименование циклов, дисциплин, модулей	Количество часов по учебным циклам в соответствии с образовательной программой (учебный план)
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	642
Математический и общий естественнонаучный цикл	347
Профессиональный цикл,	4358
в т.ч. общепрофессиональные дисциплины	1071
профессиональные модули	3287
Всего	7452

Промежуточная аттестация организуется как концентрированно (экзаменационная сессия) так и рассредоточено, т.е. непосредственно после окончания освоения соответствующих УД и ПМ.

Если УД или ПМ осваиваются в течение нескольких семестров, промежуточная аттестация не планируется каждый семестр. Учет учебных достижений студентов производится при помощи бальной системы аттестации студентов ЧелПК.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты и зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС. Экзамены на 1 курсе проводятся по русскому языку, математике - в письменной форме

В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Государственная итоговая аттестация в рабочем учебном плане предусмотрена в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы), что соответствует требованиям ФГОС. При этом на подготовку к защите квалификационной работы отводится 4 недели и 2 недели на проведение ГИА.

Календарный учебный график

Календарный учебный график составляется по всем курсам обучения и утверждается директором ЧелПК сроком на один учебный год.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, практик, промежуточной и итоговой

аттестации, каникул студентов.

Таблица «Календарный учебный график» отражает объемы часов на освоение циклов, разделов дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, практик в соответствии с рабочим планом.

Для УД и МДК указываются часы обязательной учебной нагрузки и самостоятельной работы студентов как в расчете на каждую учебную неделю, так и на весь семестр.

Для всех видов практик указываются часы обязательной учебной нагрузки. Практики проводятся концентрированно.

Сумма часов учебной нагрузки в неделю составляет:

- обязательной учебной нагрузки – 36 часов;
- самостоятельной работы студентов - 18 часов
- всего – 54 часа.

6.3 Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки студента (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Коды формируемых компетенций
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		642	428	
ОГСЭ.01. Основы философии	<p>В результате изучения обязательной части учебного цикла студент должен:</p> <p>уметь: философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные категории и понятия философии; - роль философии в жизни человека и общества; - основы философского учения о бытии; - сущность процесса познания; - основы научной, философской и религиозной картин мира; - об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; - о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий; 	58	48	ОК 1 - 9

<p>ОГСЭ.02. История</p>	<p>уметь: - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>знать: - основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</p>	<p>58</p>	<p>48</p>	<p>ОК 1 - 9</p>
-----------------------------	---	-----------	-----------	-----------------

	<ul style="list-style-type: none"> - сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.; - основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; - назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; - о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; - содержание и назначение важнейших нормативных правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; 			
ОГСЭ.03. Иностранн ый язык	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности; 	170	117	ОК 1 - 9
ОГСЭ.04. Физическ ая культура	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни. 	234	117	ОК 2, 3, 6
	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	347	231	

<p>ЕН.01. Математика</p>	<p>В результате изучения обязательной части учебного цикла студент должен:</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; - применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности; <p>знать:</p>	<p>78</p>	<p>52</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5</p>
------------------------------	---	-----------	-----------	---

	<ul style="list-style-type: none"> - значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ; - основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; - основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности 			
ЕН.02. Экологичес кие основы природопол ьзования	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; - использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; - соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; - особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; - об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; - принципы и методы рационального природопользования; - методы экологического регулирования; - принципы размещения производств различного типа; - основные группы отходов, их источники и масштабы образования; - понятие и принципы мониторинга окружающей среды; - правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; - принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; - природоресурсный потенциал Российской Федерации; - охраняемые природные территории 	57	38	ОК 1 – 9 ПК 1.1 – 1.3, 2.1 – 2.3, 3.1 – 3.4, 4.1 – 4.4, 5.1 – 5.2, 6.1 – 6.5
ЕН 03. Химия	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; 	212	141	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,

	<p>- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;</p> <p>- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;</p> <p>- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;</p>			<p>3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2</p>
--	---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - использовать лабораторную посуду и оборудование; - выбрать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; - проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; - выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; - соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и законы химии; - теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; - понятие химической кинетики и катализа; - классификацию химических реакций и закономерности их протекания; - обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; - окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; - гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; - тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; - характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; - свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; - дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; - роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; - основы аналитической химии; - основные методы классического количественного и физико-химического анализа; - назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; - методы и технику выполнения химических анализов; - приемы безопасной работы в 			
--	--	--	--	--

	химической лаборатории			
	Профессиональный учебный цикл	4358	3265	
	Общепрофессиональные дисциплины	1071	714	
ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом	В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам студент должен: уметь:	134	89	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,

производство	<ul style="list-style-type: none"> - использовать лабораторное оборудование; - определять основные группы микроорганизмов; - проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; - соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; - осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - классификацию микроорганизмов; - морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; - генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; - роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; - характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; - особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; - схему микробиологического контроля; - санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; - правила личной гигиены работников пищевых производств 			<p>4.1 - 4.4,</p> <p>5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5</p>
ОП.02. Физиология питания	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, 	86	57	<p>ОК 1 - 9</p> <p>ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5</p>

	энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;			
--	---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - понятие рациона питания; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение лечебного и лечебно- профилактического питания; - методики составления рационов питания 			
<p>ОП.03. Организац ия хранения и контроль запасо в и сырья</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним; - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и 	182	121	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5</p>

движением блюд; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода			
--	--	--	--

	<p>продуктов на производстве;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - правила оценки состояния запасов на производстве; - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов 			
<p>ОП.04. Информационные технологии и в профессиональной деятельности</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; - использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; - применять компьютерные и телекоммуникационные средства; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия автоматизированной обработки информации; - общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; - состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; - методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; - основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности 	98	65	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5</p>
<p>ОП 05. Метрология и стандартизация</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; - оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; - использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; - приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами 	78	52	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5</p>

	международной системой единиц СИ;			
--	-----------------------------------	--	--	--

знать:

- основные понятия метрологии;

	<ul style="list-style-type: none"> - задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; - формы подтверждения соответствия; - основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; - терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ 			
<p>ОП.06. Правовое обеспечение профессиональной деятельности и</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать необходимые нормативные правовые акты; - защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; - анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения Конституции Российской Федерации; - права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; - понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; - законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; - организационно-правовые формы юридических лиц; - правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; - права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; - порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; - роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; - право социальной защиты граждан; - понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; - виды административных правонарушений и административной ответственности; - механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров 	74	49	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5</p>

<p>ОП.07. Основы экономики, менеджмен та и маркетинга</p>	<p>уметь: - рассчитывать основные технико- экономические показатели деятельности организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; - анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</p>	<p>261</p>	<p>174</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5</p>
--	---	------------	------------	--

	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные положения экономической теории; - принципы рыночной экономики; - современное состояние и перспективы развития отрасли; - роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги); - механизмы формирования заработной платы; - формы оплаты труда; - стили управления, виды коммуникации; - принципы делового общения в коллективе; - управленческий цикл; - особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; - формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации 			
ОП.08. Охрана труда	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; - участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; - проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; - разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда; - вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда; - вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - системы управления охраной труда в организации; - законы и иные нормативные правовые акты, 	59	39	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

	содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области			
--	--	--	--	--

	<p>охраны труда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 			
<p>ОП.09. Безопасность жизнедеятельности</p>	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; - оказывать первую помощь пострадавшим; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как <p>серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения 	102	68	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5</p>

вероятности их реализации; - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от			
---	--	--	--

	<p>оружия массового поражения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно- учетные специальности, родственные специальностям СПО; - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим 			
	Профессиональные модули	3287	2551	
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>В результате изучения профессионального модуля студент должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	156	104	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3

	сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;			
--	---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; знать: <ul style="list-style-type: none"> - 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; - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; - технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; 			
--	--	--	--	--

	- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде			
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции В результате изучения профессионального модуля студент должен:	297	198	ОК 1-9 ПК 2.1.- 2.3

<p>кулинарн ой продукци и</p>	<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; - расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; - приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - декорирования блюд сложными холодными соусами; - контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении 			
---	--	--	--	--

	<p>канапе и легких закусок; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для</p>			
--	--	--	--	--

	<p>приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; - требования к качеству готовых канапе, 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; - температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; - правила соусной композиции сложных холодных соусов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; - варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; - варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; - технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных 			
--	---	--	--	--

	<p>блюды из рыбы, мяса и птицы; - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной</p>			
--	--	--	--	--

	холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции			
МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: - супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: - 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>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	405	270	ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции;
- супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

хранения и требования к качеству различных видов сыров;

	<ul style="list-style-type: none">- 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;- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;- правила соусной композиции горячих соусов;- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;			
--	---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none">- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;			
--	---	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - 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; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - 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; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции 			
<p>МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных,</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий В результате изучения профессионального модуля студент должен:</p>	332	221	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4

мучных кондитерских изделий	иметь 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			
-----------------------------	---	--	--	--

	<p>мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - принимать организационные <p>решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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			
--	--	--	--	--

	<p>отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; - отдельные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными</p>			
--	--	--	--	--

	<p>полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>			
--	--	--	--	--

<p>МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов В результате изучения профессионального модуля студент должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; - контроля качества и безопасности готовой продукции; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов; - 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; <p>- оформлять документацию;</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>186</p>	<p>124</p>	<p>ОК 1 – 9; ПК 5.1. – 5.2.</p>
---	--	------------	------------	-------------------------------------

	холодных и горячих десертов; - технологию приготовления сложных холодных десертов: - фруктовых, ягодных и шоколадных салатов,			
--	--	--	--	--

	<p>муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления сложных горячих десертов: - суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; - сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов 			
МДК 06.01. Управление структурным	<p>Организация работы структурного подразделения</p> <p>В результате изучения профессионального модуля студент должен:</p>	189	126	ОК 1 -9; ПК 6.1. – 6.5.

подразделе ни ем организации	иметь практический опыт: - планирования работы структурного подразделения (бригады); - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); - принятия управленческих решений; уметь: - рассчитывать выход продукции в			
------------------------------------	--	--	--	--

	<p>ассортименте;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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; - 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>МДК 07.01. технология выполнения работ по профессии 16675 Повар</p> <p>МДК 07.02. технология выполнения работ по профессии 12901 Кондитер</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля студент должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов; - подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц и творога, теста; - приготовления основных супов и соусов; - обработки рыбного сырья; - приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; - обработки сырья; - мяса, птицы, дичи, кролика; 	<p>272</p> <p>269</p>	<p>181</p> <p>179</p>	<p>ОК 1 – 9; ПК 7.1. – 7.6.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; - подготовки гастрономических продуктов; - приготовления и оформления холодных блюд и закусок; - приготовления сладких блюд и напитков; - приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться; - обрабатывать различными методами, нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; - охлаждать, замораживать, размораживать нарезанные овощи, грибы, отдельные компоненты для соусов; - использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий; - оценивать качество готовых блюд и изделий; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных видов овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; - способы минимизации отходов при подготовке продуктов; - температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд; - последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий; - температурный режим и правила приготовления блюд; - способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи; - правила проведения бракеража; - правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования 			
<p>МДК 08.01 Способы поиска работы, трудоустройства МДК 08.02. Основы предпринимател</p>	<p>В результате изучения профессионального модуля студент должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в ведении предпринимательской деятельности; - в разработке бизнес – планирования; - в составлении пакета документов для 	<p>51</p> <p>51</p>	<p>34</p> <p>34</p>	<p>ОК 1 – 9; ПК 8.1. – 8.6.</p>

<p>ства, открытие собственного дела</p>	<p>открытия своего дела;</p> <ul style="list-style-type: none"> - в оформлении документов для открытия расчетного счета в банке; - в прохождении собеседования в процессе трудоустройства; - ориентироваться в законодательных документах по трудовому праву <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - характеризовать виды предпринимательской деятельности и предпринимательскую среду; - разрабатывать бизнес – план; - составлять пакет документов для открытия своего дела; - оформлять документы для открытия расчетного счета в банке; - разрабатывать стратегию и тактику деятельности предприятия; - анализировать финансовое состояние предприятия; - осуществлять основные финансовые операции; - ориентироваться в ситуации на рынке труда; - вести телефонные переговоры с потенциальным работодателем, заполнять анкеты и опросники, подготавливать резюме; - обладать искусством самопрезентации при трудоустройстве <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - типологию предпринимательства; - организационно-правовые формы предпринимательской деятельности; - особенности учредительных документов; - порядок государственной регистрации и лицензирования предприятия; - сущность предпринимательского риска и основные способы снижения риска; - основные положения об оплате труда на предприятиях, предпринимательского типа; - виды налогов; - понятие, функции, элементы рынка труда; - методы поиска вакансий; - содержание и порядок заключения трудового договора; - основные законодательные документы по трудовому праву. 			
---	---	--	--	--

7 ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Права и обязанности ЧелПК при формировании ОПОП

При формировании ППССЗ ЧелПК:

- имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, и (или) вводя новые дисциплины и модули в соответствии с

потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

- имеет право определять для освоения студентами в рамках профессионального модуля профессию рабочего, должность служащего (одну или несколько) согласно ФГОС СПО;

- обязан ежегодно обновлять ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;

- обязан в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

- обязан обеспечивать эффективную самостоятельную работу студентов в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

- обязан обеспечить обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

- обязан сформировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья студентов, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие студентов в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

- должен предусматривать, в целях реализации компетентностного подхода, использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов. Максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

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

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение:

Семестр	Наименование УД (ПМ/МДК)
6 семестр	МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
8 семестр	МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции МДК 06.01. Управление структурным подразделением организации

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 3 часа обязательных аудиторных занятий и 3 часа самостоятельной работы за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях:

- **общая физическая подготовка,**
- **Настольный теннис,**
- **Спортивные игры,**
- **Легкая атлетика.**

ЧелПК имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (70 процентов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В этом случае ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Консультации для студентов по очной формам обучения предусматриваются колледжем из расчета 4 часа на одного студента на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, студентов на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Организация и проведение практик

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся ЧелПК при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются колледжем по каждому виду практики.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Наименования вида практики в соответствии с учебным планом	Место проведения практики	Реквизиты и сроки действия договора	Отчётный документ о прохождении практики
Производственная практика по профилю специальности	Центр гостеприимства «Европа»,	Разовые договора	Договор Производственная характеристика Табель учета рабочего времени Дневник Отчет
	ООО «БеВеРоm»	Разовые договора	
	ООО «Отель групп»	Разовые договора	
	ООО «Сегун»	Разовые договора	
	Ресторан «Онли»	Разовые договора	
	Кафе «Золотая орда»	Разовые договора	
	Ресторан «Журавлина»	Разовые договора	
	«Суши-Бар»	Разовые Договора	

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	В том числе часов обязательных учебных занятий	Коды формируемых компетенций
Учебная практика	468	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
Производственная практика (по профилю специальности)	612	
Производственная практика (преддипломная)	144	-

Объем часов выделенных на преддипломную практику, согласно ФГОС и ОПОП СПО по специальности **19.02.10 (260807) "Технология продукции общественного питания"**, составляет 144 часа.

Преддипломная практика направлена на:

- углубление первоначального профессионального опыта;
- проверку готовности студента к самостоятельной трудовой деятельности в рамках освоенных общих и профессиональных компетенций;
- подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в организациях различных организационно-правовых форм (далее - организация).

На преддипломную практику направляются студенты выпускного курса, не имеющие академической задолженности.

Во время преддипломной практики студенты зачисляются на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики.

Цели и задачи преддипломной практики

Преддипломная практика является составной частью подготовки высококвалифицированных специалистов, способных адаптироваться и успешно работать в профильных организациях.

Основной целью преддипломной практики является: комплексное закрепление студентами видов профессиональной деятельности по специальности СПО Технология продукции общественного питания,

Задачами преддипломной практики являются:

- овладение первоначальным опытом работы технолога;
- проверка профессиональной готовности будущего специалиста к самостоятельной трудовой деятельности;
- совершенствование умений работы с нормативной и справочной литературой;
- развитие и совершенствование профессионального мышления;
- совершенствование умений работы в команде.

Содержание преддипломной практики. Содержание практики определяется темой дипломной работы, конкретными задачами, поставленными перед студентами.

Рекомендуется следующий перечень вопросов, подлежащих изучению и решению в период преддипломной практики: 1) Ознакомление с целями и задачами практик;
2) Ознакомление с инструкцией по охране труда, технике безопасности и пожаробезопасности при работе на рабочем месте.
3) Постановка профессиональной задачи, определяемой темой дипломного проекта;
4) Технология решения поставленной задачи

Ознакомление с целями и задачами практики. Студент должен знать:

- сроки и место прохождения практики;
- цель и задачи практики;
- требования к прохождению практики;
- время консультаций и сроки сдачи отчетных документов

Ознакомление с инструкцией по охране труда, технике безопасности и пожарной безопасности при работе на рабочем месте. Студент должен ознакомиться:

- с инструкциями на рабочих местах на предприятии;
- со схемами аварийных выходов;
- с местами нахождения пожарного инвентаря

Постановка профессиональной задачи, определяемой темой дипломного проекта. Студент должен:

- обследовать предметную область поставленной профессиональной задачи в рамках темы дипломного проекта;

- выделить информационные объекты, необходимые для решения профессиональной задачи
Технология решения поставленной профессиональной задачи. Студент должен:

- знать этапы решения задачи;
- разработать сопроводительную документацию;

Кадры

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации – в **ЧИРПО**, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Учебно-методическое обеспечение

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки студенты обеспечены доступом к сети информационно-телекоммуникационной сети "Интернет".

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и (или) электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и (или) электронным изданием по каждому

междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

1. Информационный портал «Пищевик» <http://mppnik.ru/index/1504-obschestvennoe-pitanie.html>
2. Сайт издательского дома «Ресторанные ведомости» <http://www.restoved.ru/>
3. Сайт издательского дома «Панорама», архив журнала «Общепит: бизнес и искусство» <http://www.panor.ru/journals/obshepit/archive/>

7.5. Материально-техническая база

ЧелПК располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение студентами лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение студентами профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в зависимости от специфики вида деятельности.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений

Материально-техническая база	Наименование
Кабинеты	1) Общеобразовательных дисциплине
	2) Социально-экономических дисциплин
	3) Иностранного языка
	4) Информационных технологий в профессиональной деятельности
	5) Экологических основ природопользования
	6) Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	7) Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

Лаборатории	1) Химии
	2) Метрологии и стандартизации
	3) Микробиологии, санитарии и гигиены
Мастерские	1) Учебный кулинарный цех 2) Учебный кондитерский цех
Тренажеры, тренажерные комплексы	1) Спортивный зал;
	2) Открытая спортивная площадка с элементами полосы препятствий;
	3) Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
Залы	1) библиотека
	2) читальный зал с выходом в сеть Интернет
	3) актовый

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого студента рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин и соответствующим ПО.

Кабинет № 37:

ПК – 10 шт;

ПО – Windows 7 Pro x32 (MSDN), MS Office 365, Google Chrome 30.0.1599.101, DrWeb 6x, Microsoft Security Essentials; ИПС «Консультант Плюс»

Интерактивная доска – 1 шт;

Мультимедиа проекторы – 1 шт;

Экраны для проектора – 1 шт;

Принтер – 1 шт

Кабинет № 26:

ПК – 10 шт;

ПО – Windows 7 Pro x32 (MSDN), MS Office 365, Google Chrome 30.0.1599.101, DrWeb 6x, Microsoft Security Essentials; ИПС «Консультант Плюс»

Мультимедиа проекторы – 1 шт;

Экраны для проектора – 1 шт;

Принтер – 1 шт

Кабинет № 26 А:

ПК – 10 шт;

ПО – Windows 7 Pro x32 (MSDN), MS Office 365, Google Chrome 30.0.1599.101, DrWeb 6x, Microsoft Security Essentials; ИПС «Консультант Плюс»

Мультимедиа проекторы – 1 шт;

Экраны для проектора – 1 шт;

Принтер – 1 шт

Кабинет № 38:

ПК – 1 шт;

ПО – Windows 7 Pro x32 (MSDN), MS Office 365, Google Chrome 30.0.1599.101, DrWeb 6x, Microsoft Security Essentials; КОМПАС-3D V14, ИПС «Консультант Плюс»

Мультимедиа проекторы – 1 шт;

Экраны для проектора – 1 шт;

Принтер – 1 шт

Кабинет № 39:

ПК – 1 шт;

ПО – Windows 7 Pro x32 (MSDN), MS Office 365, Google Chrome 30.0.1599.101, DrWeb 6x, Microsoft Security Essentials; КОМПАС-3D V14, Autodesk 3ds Max 2014, ИПС «Консультант Плюс»

Мультимедиа проекторы – 1 шт;

Экраны для проектора – 1 шт;

Принтер – 1 шт

7.7. Формирование социокультурной среды ЧелПК, социальная поддержка

Студент имеет права и обязанности:

добросовестно осваивать образовательную программу, выполнять индивидуальный учебный план, в том числе посещать предусмотренные учебным планом или индивидуальным учебным планом учебные занятия, осуществлять самостоятельную подготовку к занятиям, выполнять задания, данные педагогическими работниками в рамках образовательной программы;

2) выполнять требования устава ЧелПК, правил внутреннего распорядка, правил проживания в общежитиях и иных локальных нормативных актов по вопросам организации и осуществления образовательной деятельности;

3) заботиться о сохранении и об укреплении своего здоровья, стремиться к нравственному, духовному и физическому развитию и самосовершенствованию;

4) уважать честь и достоинство других студентов и работников ЧелПК, не создавать препятствий для получения образования другими студентами;

5) бережно относиться к имуществу ЧелПК.

В соответствии и с Концепцией воспитательной работы ЧелПКА приоритетными направлениями является создание среды, обеспечивающей формирование социально-значимых качеств, установок и ценностных ориентаций личности, создание благоприятных условий для гармоничного нравственного, интеллектуального и физического развития, самосовершенствования и творческой самореализации личности будущего специалиста, создании условий для становления профессиональной и социально компетентной личности студента, способного к творчеству, обладающего высокой культурой и гражданской ответственностью.

В формировании социокультурной среды и во внеучебной деятельности участвуют все подразделения ЧелПК.

На сайте ЧелПК размещается информация о проводимых мероприятиях, новости воспитательной и внеучебной работы.

В ЧелПК созданы благоприятные условия для реализации научного и личностного роста, формирования творческих и профессиональных качеств студентов. Имеется библиотека с читальным залом в которых студентам обеспечен доступ в Интернет.

8. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Оценка качества освоения ППСЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации студентов.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ЧелПКом доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются ЧелПКом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются ЧелПКом после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации студентов по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации студентов по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Государственная итоговая аттестация. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.
Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО по специальности **19.02.10 "Технология продукции общественного питания"**. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются:

- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам государственной итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Вид и форма проведения государственной итоговой аттестации. В соответствии с ФГОС по специальности и рабочим учебным планом, утвержденным директором ЧелПКа, в качестве формы государственной итоговой аттестации выпускников специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** предусмотрено выполнение и защита ВКР.

ВКР выполняется по форме дипломной работы.

Выполнение ВКР направлено на возможность оценивания освоения выпускниками видов профессиональной деятельности:

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

Тематика дипломной работы соответствует содержанию профессиональных модулей:

- 1. - ПМ 01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;**
- 2. - ПМ 02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;**
- 3. - ПМ 03 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;**
- 4. - ПМ 04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;**
- 5. - ПМ.05 - технология приготовления сложных холодных и горячих десертов;**
- 6. - ПМ.06 – организация работы структурного подразделения**
- 7. –ПМ.07 – Выполнение работ по профессиям**

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

ВКР предшествует преддипломная практика в объеме четырех недель, целью которой является сбор и подготовка материала для ВКР. Студенты, успешно защитившие преддипломную практику, допускаются к подготовке ВКР, на которую по графику учебного процесса отведено четыре недели.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации. На защиту ВКР в соответствии с учебным планом по специальности и графиком учебного процесса отводится 2 недели.

График защиты ВКР доводится до сведения студентов до 1 июня текущего учебного года.

На заседании ГЭК представляются следующие документы:

- Программа государственной итоговой аттестации;
- Приказ директора о допуске студентов к государственной итоговой аттестации;
- сведения об успеваемости студентов – сводная ведомость за весь период обучения;
- зачетные книжки студентов;
- книга протоколов заседаний государственной экзаменационной комиссии.

Требования к ВКР. Содержание выпускной квалификационной работы включает в себя:

- введение;
- теоретическую часть;
- аналитическую часть;
- проектную часть;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Дипломная работа независимо от избранной темы должна иметь определённые параметры структуры и объёма:

Введение 2

Теоретическая часть (1 глава) 10-12

Аналитическая часть (2 глава) 18-20

Проектная часть (3 глава) 18-22

Заключение 2

Список использованных источников не менее 25 источников

Итого 50-60

Приложения по усмотрению автора

Дипломная работа является быть логическим продолжением курсовых работ, идеи и выводы которых реализуются на более высоком теоретическом и практическом уровне.

Оформление дипломной работы производится полностью в соответствии с действующими ГОСТами.

По завершении выпускником ВКР руководитель подписывает дипломную работу к ней и составляет письменный отзыв о ВКР.

Выпускные квалификационные работы подлежат обязательному рецензированию независимыми экспертами (далее, рецензентами). Рецензентами могут быть специалисты предприятий и организаций различных типов и видов. Обязательное требование к рецензентам – соответствие профиля полученного ими профессионального образования и опыта работы тематике выпускной квалификационной работы.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;

оценку степени разработки новых вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической квалификационной работы.

Содержание рецензии доводится до выпускника не позднее, чем за день до защиты ВКР. Выпускник во время защиты ВКР должен быть готов ответить на вопросы, поставленные рецензентом.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается.

По завершении выполнения дипломной работы, выпускник прилагает к последней отзыв руководителя и рецензию.

Заместитель директора по учебной работе после ознакомления с отзывом руководителя и рецензией решает вопрос о допуске выпускника к защите и передает ВКР в государственную экзаменационную комиссию.

Защита ВКР проводится на открытом ГЭК.

Процедура защиты устанавливается председателем ГЭК по согласованию с членами комиссии и, как правило, включает доклад выпускника, чтение отзыва и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы выпускника. Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

При определении итоговой оценки защиты ВКР учитываются:

- оценки председателей ГЭК, указанные в экспертных (оценочных) листах;
- оценка рецензента;
- отзыв руководителя.

Оценка результата защиты ВКР производится на закрытом заседании комиссии. Оценивается работа по балльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Оценка *«отлично»* выставляется если:

1. Показана актуальность исследования.
2. Обоснованы и четко сформулированы: цель, задачи, объект и предмет дипломной работы.
3. Достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором.
4. Осуществлен проект, доказывающий результативность выполненной работы.
5. Сделаны четкие и убедительные выводы по результатам исследования.
6. Список использованных источников в достаточной степени отражает информацию, имеющуюся в литературе по теме исследования. В тексте имеются ссылки на литературные источники.
7. Имеется необходимый иллюстративный материал.
8. Содержание выпускной работы доложено в краткой форме, последовательно и логично, даны четкие ответы на вопросы, поставленные членами ГЭК.

Оценка *«хорошо»* выставляется если:

1. Показана актуальность исследования.
2. Обоснованы и четко сформулированы: цель, задачи, объект и предмет дипломной работы.
3. Достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором.
4. Осуществлен проект, доказывающий результативность выполненной работы.
5. Сделаны четкие и убедительные выводы по результатам исследования.
6. Список литературы не полностью отражает проведенный информационный поиск. В тексте нет ссылок на литературные источники.
7. Содержание и результаты исследования доложены недостаточно четко.

8. Выпускник дал ответы не на все заданные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется если: К выпускной работе имеются замечания по содержанию, по глубине проведенного исследования, работа доложена неубедительно, не на все предложенные вопросы даны удовлетворительные ответы.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется если:

Выпускная работа имеет много замечаний в отзывах руководителя, рецензента, работа доложена неубедительно, непоследовательно, нелогично, ответы на поставленные вопросы практически отсутствуют.

При защите работы выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал.

При определении оценки принимается во внимание уровень теоретической и практической подготовки студентов, самостоятельность суждения о полученных результатах, качество оформления работы и ход ее защиты.

Оценка объявляется после окончания защиты всех работ на открытом заседании комиссии.

9 СВЕДЕНИЯ ОБ ОСВОЕНИИ РАБОЧЕГО И СЛУЖАЩЕГО В РАМКАХ ОПОП

В рамках выполнения инвариантной части ФГОС по специальности **19.02.10 "Технология продукции общественного питания"** в профессиональном модуле **ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** реализуется программа обучения по профессии **12901 – Кондитер, 16675 – Повар.**

Программа подготовки по профессии выбрана согласно перечню профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках основной профессиональной образовательной программы СПО из Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94).

Целью изучения профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является приобретение общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по профессии **12901 – Кондитер, 16675 – Повар.**

По завершении изучения МДК.07.01 студенты сдают экзамен.

Также в структуру профессионального модуля ПМ 07 включена учебная практика (108 часов) и производственная практика (72 часа), целью которых является приобретение умений и навыков в соответствии с профессиональными компетенциями по профессии. По завершении учебной практики студенты сдают экзамен (квалификационный).

Обучающимся, успешно выдержавшим экзамен и экзамен (квалификационный) по модулю, выдается свидетельство установленного образца о присвоении профессии «Повар, кондитер».

Выпускник, освоивший полностью ОПОП **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки:

- подготовлен к освоению основной образовательной программы высшего профессионального образования по направлению «Промышленная экология и биотехнология» и в сокращенные сроки;
- подготовлен к освоению основной образовательной программы высшего профессионального образования по выбору.