

Министерство образования Архангельской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Архангельской области «Плесецкий торгово-  
промышленный техникум»

**СОГЛАСОВАНО**

ПО «Плесецк» «Дьякова В.В.»



*Дьякова В.В.*  
«Дьякова В.В.»

*Дьякова В.В.*  
«Дьякова В.В.»

*Дьякова В.В.*  
«Дьякова В.В.»

**УТВЕРЖДАЮ**

и.о.Директора

*Н.И. Шереметова*  
\_\_\_\_\_ Шереметова

Н.И.

*Н.И. Шереметова*  
\_\_\_\_\_ Шереметова

Н.И.

*Н.И. Шереметова*  
\_\_\_\_\_ Шереметова

Н.И.

**Основная профессиональная образовательная программа  
подготовки квалифицированных рабочих и служащих**

**Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

Квалификация – техник-технолог

Срок освоения программы – 3 года 10 месяцев

Форма обучения - очная

Плесецк 2021

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ ОСНОВНОЙ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО  
ПРОФЕССИИ СПО**

Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Образовательная база приема: основное общее образование

Квалификации:

Техник-технолог

Нормативный срок освоения ОПОП:

3 года 10 месяцев

Автор-разработчик ГБПОУ АО «Плесецкий торгово- промышленный техникум»

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

1. Представленная основная профессиональная образовательная программа по профессии

Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа подготовки квалифицированных рабочих и служащих разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

**Вывод:** данная основная профессиональная образовательная программа позволяет подготовить выпускника по профессии повар, кондитер в соответствии с ФГОС, требованиям современных технологий и запросам работодателей региона.

ПО «Плесецкое»



\_\_\_\_\_/Дьякова В.В.../

## Содержание

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	4
2.1. Реализуемая основная профессиональная образовательная программа СПО - по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
2.1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП	4
2.2. Общая характеристика ОПОП	5
2.2.1. Нормативные сроки освоения образовательной программы	5
2.2.2. Требования к поступающим	6
2.2.3. Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена	6
3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП	7
3.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	7
3.2. Требования к результатам освоения ОПОП	7
4. СТРУКТУРА ОПОП	11
4.1. Учебный план	11
4.2. Календарный учебный график	13
4.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей	14
4.5. Рабочие программы учебной и производственной практик	14
5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП	15
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций, практического опыта, умений, знаний	15
5.2. Организация государственной итоговой аттестации	16
6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП	16
6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	16
6.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП	17
6.3. Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП	18

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ АО «ПТПТ» с учетом потребностей регионального рынка труда, действующих нормативных документов и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

ОПОП СПО по специальности – комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий и в случаях, предусмотренных ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (принят 29 декабря 2012 года) № 273-ФЗ, форм аттестации, который представлен в виде:

- учебного плана,
- календарного учебного графика,
- рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей,
- программ учебной и производственной (преддипломной) практики,
- оценочных и методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной программы.

Комплекс ежегодно обновляет ОПОП по специальности для нового набора обучающихся в части состава дисциплин, профессиональных модулей, содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной (преддипломной) практик, методических материалов с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО специальности.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

### **2.1. Реализуемая основная профессиональная образовательная программа СПО - по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

#### **2.1.1. Нормативные документы для разработки ОПОП:**

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" (принят 29 декабря 2012 года) № 273-ФЗ;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.06.2013 № 464;

- Приказ Минобразования и науки РФ от 30 августа 2013 г. № 1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Федеральный базисный учебный план и примерный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобразования РФ от 09.03.2004 г. № 1312) с учетом федерального компонента государственного стандарта среднего (полного) общего образования,
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;
- Приказ Минобразования и науки РФ от 29.10.2013 года № 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 5 июня 2014 г. № 632;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Приказ Минобразования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников, освоивших программы среднего профессионального образования ГБПОУ АО «ЛТЛТ»;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГБПОУ АО «ЛТЛТ»
  - Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена, квалифицированных рабочих, служащих;

## **2.2. Общая характеристика ОПОП**

### **2.2.1. *Нормативные сроки освоения образовательной программы***

Сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в табл. 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
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

### ***2.2.2. Требования к поступающим***

Прием на обучение по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование или среднее общее образование и после прохождения медицинского осмотра, по результатам которого абитуриент предоставляет медицинскую справку ф.086-у.

### ***2.2.3. Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках программы подготовки специалистов среднего звена***

Профессии рабочего, должности служащего, рекомендуемые к освоению в рамках программы профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
16675	Повар

### **3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП**

#### **3.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

*Область профессиональной деятельности выпускников:* Технология продукции общественного питания.

*Объекты профессиональной деятельности выпускников:*

- 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:*

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

#### **3.2. Требования к результатам освоения ОПОП**

Результаты освоения образовательных программ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения, опыт и

личностные качества в соответствии с выполняемыми видами профессиональной деятельности.

Техник-технолог в результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

Техник-технолог в результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

Наименование вида профессиональной деятельности (профессионального модуля)	Наименование профессиональных компетенций (ПК)
ПМ.01 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
ПМ. 02 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
ПМ.03 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
ПМ.04 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
ПМ.05 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
ПМ.06 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
	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

<p>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих должностям служащих</p>	<p>ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ</p> <p>ПК 7.2Производить обработку рыбы с костным скелетом</p> <p>ПК 7.3Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> <p>ПК 7.4Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</p> <p>ПК 7.5Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</p> <p>ПК 7.6 Готовить и оформлять простые холодные блюда</p> <p>ПК 7.7Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями</p> <p>ПК 7.8 Готовить и оформлять салаты</p> <p>ПК 7.9 Готовить бульоны и отвары</p> <p>ПК 7.10 Готовить простые супы</p> <p>ПК 7.11 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты</p> <p>ПК 7.12 Готовить простые горячие соусы</p> <p>ПК 7.13 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p> <p>ПК 7.14 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров</p> <p>ПК 7.15 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых и кукурузы</p> <p>ПК 7.16 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>ПК 7.17 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</p> <p>ПК 7.18 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p> <p>ПК 7.19 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>ПК 7.20 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</p> <p>ПК 7.21 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p> <p>ПК 7.22 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки</p> <p>ПК 7.23 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</p> <p>ПК 7.24 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</p>
---	---

ПК 7.25 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные ПК 7.26 Готовить и оформлять простые холодные напитки ПК 7.27 Готовить простые горячие напитки ПК 7.28 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда
---

## 4. СТРУКТУРА ОПОП

### 4.1. Учебный план

Учебный план регламентирует порядок реализации ОПОП по специальности СПО, в том числе с реализацией ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ОПОП по специальности СПО:

- 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 учебной и производственной (по профилю специальности и преддипломной) практик;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на их подготовку и проведение;
- объем каникул по годам обучения.

При формировании учебного плана определены:

- максимальный объем учебной нагрузки, включающий все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки – 54 академических часа в неделю;
- максимальный объем аудиторной учебной нагрузки – 36 академических часа в неделю и консультации.

ППССЗ предусматривает освоение программ следующих учебных циклов:

- общеобразовательного,
- общего гуманитарного и социально-экономического,
- математического и общего естественнонаучного,
- профессионального, и

разделов:

- учебная практика,
- производственная практика (по профилю специальности),
- производственная практика (преддипломная),
- промежуточная аттестация,
- государственная итоговая аттестация.

Содержание обязательной части ППССЗ составляет около 70% и разработано в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированным в Минюсте России 23 июля 2014 г. (рег.№ 33234).

Содержание вариативной части ППССЗ разработано с учетом рекомендаций работодателей, социальных партнеров Комплекса, требований регионального рынка труда и составляет около 30%. Содержание вариативной части направлено на углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получение дополнительных компетенций, умений, знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника. Объем времени (864 часа), отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, использован следующим образом:

610 часов на увеличение объема часов общепрофессиональных дисциплин - из них 94 часа на введение дисциплин: "Техническое оснащение предприятий", 106 часов – «Организация производства предприятий общественного питания»; 38 часов- «Контроль качества продукции и услуг»; 100 часов –«Бухгалтерский учёт»; 56 часов – «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»; 60 часов «1 С бухгалтерия». и "Техническое оснащение и организация рабочего места повара" (61 час); 254 часа на увеличение объема часов профессиональных модулей.

При формировании ППССЗ выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. Выполнение курсовых работ предусмотрено в рамках профессиональных модулей: ПМ.03 "Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции" и ПМ.06 "Организация работы структурного подразделения".

Консультации обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются решением соответствующей МК.

#### 4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации и каникул.

Календарный учебный график составляется на основе ФГОС СПО с учетом сроков и продолжительности практик обучающихся и государственной итоговой аттестации выпускников по конкретному направлению подготовки. Для удобства составления расписания учебных занятий календарный учебный график составлен по курсам. При составлении календарного учебного графика учтены следующие параметры: учебный год длится с 1 сентября по 31 августа (включая каникулы) и делится на два семестра;

- продолжительность каникул составляет от восьми до одиннадцати недель в учебном году, в том числе не менее двух недель в зимний период;
- максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки;
- объем обязательной аудиторной нагрузки и практики не превышает 36 академических часов в неделю;
- освоение образовательных программ среднего профессионального образования завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Освоение ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	81 неделя
Учебная практика	28 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	5 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулярное время	23 недели
Итого	147 недель

#### 4.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Программы составлены в соответствии с Рекомендациями по разработке рабочих

программ дисциплин и профессиональных модулей по специальностям среднего профессионального образования.

Программы имеют единую структуру:

- паспорт, включающий область применения программы, место дисциплины (профессионального модуля) в структуре ОПОП, цели и задачи учебной дисциплины (профессионального модуля);

- требования к результатам освоения программы,

- структуру и содержание учебной дисциплины (профессионального модуля),

- условия реализации программы,

- контроль и оценку результатов освоения. Содержание рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей

рассмотрено на МК, утверждено директором. Содержание рабочих программ профессиональных модулей согласовано с работодателями.

#### **4.5. Рабочие программы учебной и производственной практик**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций 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.

Программы учебной и производственной практик имеют единую структуру и включают следующие разделы:

- паспорт программы, включающий перечень видов профессиональной деятельности и ПК, рассматриваемых в программе, цели и задачи программы, сроки проведения всех этапов практики;

- результаты практики, представленные в виде профессиональных и общих компетенций;

- структуру и содержание практики;

- условия организации и проведения;

- контроль и оценку результатов. Учебная практика проводится как в учебной лаборатории, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки и реализуется в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания п. Плесецк,, г. Мирный, Архангельской области.

- Аттестация по итогам учебной и производственной практики проводится в форме отчета, включающего: протоколы аттестации (зачетов) учебной и производственной практики, аттестационный лист, производственная характеристика, дневник производственной (по профилю специальности) практики, отчет преддипломной практики. Завершается освоение программы ПМ экзаменом квалификационным, который проводится за счет часов производственной практики – 6 часов: первый этап – комплексная демонстрация практических умений на рабочем месте повара – 3 часа

- По результатам экзамена квалификационного выносится решение: вид профессиональной деятельности освоен/не освоен с оценкой в пятибалльной системе. Итоговая оценка по каждому из видов практики (учебной и производственной) выводится как среднеарифметическая оценка.

## **5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП**

### **5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций, практического опыта, умений, знаний**

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую аттестации обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям разработаны фонды оценочных средств по каждой дисциплине: профессиональному модулю, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции (профессиональные и общие).

Фонды оценочных средств по дисциплинам для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, мастерами производственного обучения, рассматриваются и утверждаются соответствующей ПЦК, фонды оценочных средств по профессиональным модулям для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями и рассматриваются и утверждаются ПЦК.

Фонды оценочных средств разработаны в соответствии с формами контроля, указанными в учебном плане.

Завершается оценка освоения компетенций по каждому профессиональному модулю квалификационным экзаменом. Программы экзамена квалификационного рассматриваются и утверждаются ПЦК после предварительного положительного заключения работодателей. Для максимального приближения к условиям будущей профессиональной деятельности к процедуре проведения экзамена квалификационного в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

### **5.2. Организация государственной итоговой аттестации**

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

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект).

Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию *профессиональных модулей*:

*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.*

ГИА осуществляется в соответствии требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 г. № 968.

Программа ГИА содержит требования к содержанию, объему и структуре ВКР, рассматривается МК, утверждается директором техникума после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета Комплекса с участием председателей государственных экзаменационных комиссий (ГЭК).

## **6. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП**

### **6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

ППССЗ обеспечена соответствующей учебно-методической документацией по всем дисциплинам, МДК, профессиональным модулям: рабочими программами, методическими рекомендациями по организации и выполнению лабораторных и практических занятий, методическими рекомендациями по выполнению курсовой работы, рекомендациями по выполнению ВКР, методическое обеспечение внеаудиторной самостоятельной работы с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение, фондами оценочных средств.



Библиотечный фонд укомплектован учебной литературой, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Обучающиеся имеют возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе с образовательными организациями и имеют доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет через систему Wi-Fi. Открыт web-сервис объединенной библиотеки, где представлен весь спектр библиотечных услуг, электронные выставки книг и периодики, электронные ресурсы.

Перечень учебной литературы и других источников информации, имеющихся в Комплексе по данной специальности в Справке о материально-техническом обеспечении образовательного процесса.

## 6.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Реализация ППССЗ обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения имеют на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла, мастера п/о имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Кадровый состав, уровень образования, повышение квалификации и форма и время стажировки в профильных организациях приведены в Справке о кадровом обеспечении образовательного процесса и укомплектовании штатов.

Кадровый потенциал	
Количество преподавателей и мастеров п/о	13
Процент штатных преподавателей	92,3%
Процент преподавателей, имеющих высшее образование	92,37%
Процент преподавателей, имеющих высшую квалификационную категорию	23%
Процент преподавателей, имеющих первую квалификационную категорию	69,2 %
Процент преподавателей, прошедших обучение по программам профессиональной переподготовки	100%
Количество преподавателей, прошедших курсы повышения квалификации в течение последних трех лет	100%
Количество мастеров производственного обучения, прошедших стажировку в течение последних трех лет	2

## 6.3. Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП

### Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППКРС обеспечивает: перечень кабинетов, лабораторий и других помещений в техникуме.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

гуманитарных и социально-экономических дисциплин;  
правовые основы профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования и химии;  
лаборатория информатики и информационно-коммуникационных технологий;  
технологии кулинарного производства.

**Спортивный комплекс:**

спортивный зал;  
открытый стадион;  
место для стрельбы.

**Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

Техникум располагает необходимой учебно-лабораторной базой для проведения учебных занятий по всем циклам дисциплин. В преподавании дисциплин активно используются технические средства обучения: 2 компьютерных класса с установленным программным обеспечением, объединенные в локальную сеть и с выходом в сеть Интернет, мультимедийные установки, современные программные продукты. Лекции проводятся в специально оборудованных аудиториях.

В учебном процессе и научных исследованиях используется широкий спектр свободно распространяемого программного обеспечения, а также: Microsoft Office, имеется доступ к СПС «Консультант плюс», в которых отражено все региональное законодательство.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

### Учебный план 19.02 10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МКД, практик	Форма промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательных учебных занятий по курсам и семестрам							
			Максимальная	Самостоятельное	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					Всего занятий	в том числе			1 сем	2 сем	3 сем	4 сем	5 сем	6 сем	7 сем	8 сем
						Занятий в группах и потоках (семинары, лекции и т.д.)	Занятий в подгруппах (лаб. и практические.. Занятий)	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18		19
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>600</b>	<b>822</b>	<b>0</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>ОДБ.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины базовые</b>		<b>1124</b>		<b>1124</b>	<b>498</b>	<b>626</b>	<b>0</b>	<b>486</b>	<b>638</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОУД.01	Русский язык и литература	ДЗ,Э	78		78	37	41		38	40						
ОУД.02	Литература	ДЗ/Э	117		117	60	57		60	57						
ОУД.03	Иностранный язык	-,-,ДЗ	117		117	58	59		58	59						
ОУД.04	Математика	-,-ДЗ,-,Э	156		156	78	78		78	78						
ОУД.05	История	-,-,ДЗ	117		117	58	59		58	59						
ОУД.06	Физическая культура	З,З,ДЗ	117		117	4	113		24	93						
ОУД.07	ОБЖ	-,-ДЗ	70		70	34	36		34	36						
ОУД.08	Физика	-,-ДЗ	97		97	43	54		48	49						
ОУД.09	Обществознание( включая экономику и право)	-,-,ДЗ	108		108	54	54		54	54						
ОУД.10	География	-,-ДЗ	72		72	36	36		34	38						
ОУД.11	Астрономия		72		39	18	21			39						
ОУД.12	Экология	-,-ДЗ	36		36	18	18			36						
<b>ОДП.00</b>	<b>Общеобразовательные дисциплины профильные</b>		<b>280</b>		<b>280</b>	<b>102</b>	<b>217</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>190</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ОДП.01	Информатика	-,-,ДЗ	100		100	10	90		22	78						
ОДП.02	Химия	-,-ДЗ,Э	108		108	56	52		34	74						

ОДП.03	Биология	-ДЗ	72		72	36	36		34	38						
ОДП.05			0			0										
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>630</b>	<b>210</b>	<b>420</b>	<b>98</b>	<b>322</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>74</b>	<b>120</b>	<b>70</b>	<b>76</b>	<b>0</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	62	14	48	48							24	24		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	72	24	48	48					24	24				
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ДЗ	218	56	162	0	162				26	26	52	26	32	
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ	278	116	162	2	160				22	24	44	20	52	
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>		<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>104</b>	<b>104</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>90</b>	<b>118</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	ДЗ	72	24	48	24	24				24	24				
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	40	16	32	16	16					32				
ЕН.03	Химия	-ДЗ	192	64	128	64	64				66	62				
<b>ОПД.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1656</b>	<b>552</b>	<b>1076</b>	<b>444</b>	<b>632</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>306</b>	<b>316</b>	<b>0</b>	<b>352</b>	<b>84</b>	<b>18</b>
ОПД.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	-ДЗ	78	26	52	26	26				52					
ОПД.02	Физиология питания	ДЗ	78	26	52	12	40				26	26				
ОПД.03	Техническое оснащение предприятий общественного питания	-Э	152	48	94	46	48				46	48				
ОПД.04	Организация производства предприятий общественного питания	-Э	160	54	106	54	52				48	58				
ОПД.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	78	26	52	26	26							52		
ОПД.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	70	24	46	24	22								46	
ОПД.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	192	64	128	64	64							128		
ОПД.08	Охрана труда	ДЗ	50	16	34	18	16				34					
ОПД.09.	Безопасность жизнедеятельности	-СЗ-Э	102	34	68	24	44				36	32				
ОПД.10.	Контроль качества продукции и услуг	ДЗ	60	20	40	20	20							40		
ОПД.11.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-ДЗ	100	34	66	10	56					66				
ОПД.12.	Бухгалтерский учёт	ДЗ	150	50	72	36	36				32	40				
ОПД.13.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	-Э	108	36	72	36	36							72		
ОПД.14	1С бухгалтерия	ДЗ	78	28	60	10	50							60		

ОПД.15	Организация хранения и контроль запасов	-,Э	116	38	78	10	68				32	46				
ОПД.17	Основы предпринимательской бедальности	-,ДЗ	84	28	56	28	28								38	18
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2630</b>	<b>592</b>	<b>2220</b>	<b>562</b>	<b>1634</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>320</b>	<b>456</b>	<b>370</b>	<b>416</b>	<b>550</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	Э	<b>234</b>	<b>54</b>	<b>180</b>	<b>44</b>	<b>136</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>0</b>	<b>0</b>		<b>0</b>
МКД.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	162	54	108	44	64				108					
УП.01		ДЗ	36		36	0	36					36				
ПП.01		З	36		36	0	36					36				
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	Э	<b>266</b>	<b>58</b>	<b>332</b>	<b>58</b>	<b>274</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>332</b>	<b>0</b>		<b>0</b>
МКД.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	168	58	116	58	58						116			
УП.02		ДЗ	108		108		108						108			
ПП.02		ДЗ	36		108		108						108			
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	Э	<b>588</b>	<b>140</b>	<b>494</b>	<b>124</b>	<b>360</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>124</b>	<b>370</b>		<b>0</b>
МКД.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,Э	418	140	278	124	144	10					124	154		
УП.03		ДЗ	180		144	0	144							144		
ПП.03		З	36		72	0	72							72		
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. приготовления</b>	Э	<b>648</b>	<b>132</b>	<b>480</b>	<b>132</b>	<b>348</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>250</b>	<b>230</b>
МКД.04.01	Технология приготовления сложныххлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Э	396	132	264	132	132								178	86
УП.04		ДЗ	216		108	0	108								72	36
ПП.04		ДЗ	36		108	0	108									108
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b>	Э	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>108</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>108</b>	<b>0</b>
МКД.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.	ДЗ	108	36	72	36	36								72	

УП.05		ДЗ	18		18		18							18		
ПП. 05		З	18		18	0	18							18		
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	Э	<b>236</b>	54	<b>172</b>	<b>48</b>	<b>110</b>	<b>14</b>						<b>58</b>	<b>114</b>	
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением	-ДЗ	162	54	108	48	46	14						58	50	
УП.06		ДЗ	36		18		18								18	
ПП.06		З	36		46		46								46	
ПМ.07	<b>Выполнение работ по профессии.</b>	Э	<b>246</b>	52	<b>248</b>	<b>52</b>	<b>196</b>				<b>248</b>					
МДК.07.01	<b>Выполнение работ по профессии: повар</b>	ДЗ	156	52	104	52	52				104					
УП.07	<b>Механическая кулинарная обработка сырья. Приготовление простых и основных полуфабрикатов.</b>	ДЗ	36		36		36				36					
УП.02	<b>Приготовление простой и основной горячей кулинарной продукции</b>	ДЗ	36		36		36				36					
ПП. 03	<b>Приготовление простой и основной холодной</b>	ДЗ	36		36		36				36					
ПП.04	<b>Приготовление сладких блюд и напитков</b>	ДЗ	36		36		36				36					
ПМ.08	<b>Организация приготовления блюд зарубежной кухни</b>	Э	272	66	206	68	138								206	
МДК.08.01.	<b>Технология приготовления блюд зарубежной кухни</b>	ДЗ	200	66	134	68	66								134	
УП.08.		ДЗ	36		36		36								36	
ПП.08		З	36		36		36								36	
<b>Всего по специальности 19.02.10</b>			<b>7488</b>	<b>2160</b>	<b>5328</b>	<b>1804</b>	<b>3500</b>	<b>24</b>	<b>576</b>	<b>828</b>	<b>576</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>792</b>	<b>576</b>	<b>612</b>
<b>ПДП</b>	<b>Преддипломная практика</b>															<b>4нед</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>															<b>6 нед.</b>
Консультации из расчёта 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования.		Всего	Дисциплин и МКД					<b>4320</b>	576	828	504	684	360	612	468	288
			Учебной практики (нед)					<b>16</b>			1	3	3	4	2,5	2,5
Государственная итоговая аттестация		Всего	Практики по профилю специальности (нед)					<b>12</b>			1		3	1	0,5	6,5
1. Программа базовой подготовки			Преддипломная практика (нед)					<b>4</b>								4
1.1 Дипломная работа			Экзаменов					<b>19</b>		2	4	4	1	3	1	4
Выполнение дипломной работы с по (всего 4 недели)			Дифференцированных зачетов					<b>40</b>		10	5	5	4	6	6	4
Защита дипломной работы с по (всего 2 недели)			Зачетов													

**Приложение 2**  
**Календарный учебный график**

к у р с	сентябрь				октябрь				ноябрь				декабрь				январь				февраль				март				апрель				май				июнь				июль				август											
	1 7	8 1 4	1 5 2 1	2 2 8	2 9 5	5 1 2	1 3 1	2 0 2	2 7	3 9	1 0	1 7	2 4 3 0	1 7	8 1	1 5	2 4 3 0	1 7	6 1	1 3	2 0	2 7	3 9	1 0	1 7	2 3	2 8	9 1	1 6	2 2	2 9	1 6	2 2	2 6	2 7	4 1	1 1	1 8	2 5	1 7	8 1	1 5	2 2	2 9	6 1	1 1	2 2	2 4	1 4	1 1	1 8	2 5	1 4	1 1	1 8	2 5
1	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т	т
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У П	П П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У П	П П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К				
3	Т	Т		т	т	У П	У П	т	Т	у П	У П	Т	П П	П П	П П	Т	Т	К	К	Т	У П	У П	У П	У П	П П	П П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К								
4	Т	Т	Т	Т	У П	У П	Т	Т	У П / П П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У П	У П	У П / П П	П П	П П	П П	П П	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	К	К	К	К								
Курс	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам				Учебная практика				Производственная практика				Промежуточная аттестация				Итоговая государственная аттестация				Каникулы				Всего																															
									по профилю специальности																				преддипломная практика																											
1	2				3				4				5				6				7				8				9																											
I курс	39				0				0				0				1				0				11				51																											
II курс	33				4				1				0				2				0				11				51																											
III курс	27				7				4				0				2				0				10				50																											
IV курс	21				5				7				4				2				6				2				47																											
Всего	128				16				12				4				7				6				34				199																											