

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
Кинешемский колледж индустрии питания и торговли**

СОГЛАСОВАНО:
Директор туристического
развлекательного комплекса (ООО
ТРК) «Мирная пристань»
Кручинина М. В. Дата
согласования 21.06.2022



УТВЕРЖДАЮ:
Директор ОГБПОУ Кинешемского
колледжа индустрии питания и торговли
Г.С. Чумаченко
Пр. дир. № 131 от 14.06.2022 г.



**Программа подготовки специалистов
среднего звена по специальности
19.02.10 "Технология продукции
общественного питания»**

Квалификации: Техник-технолог

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

форма обучения: очная

**Уровень образования,
необходимый для приема**

на обучение по ППССЗ, основное общее

Кинешма 2022 г

Пояснительная записка

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), реализуемая ОГБПОУ Кинешемский колледж индустрии питания и торговли по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом базисного учебного плана и примерных программ учебных дисциплин для профессий СПО и специальностей СПО.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2 Нормативная база реализации основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработан самостоятельно областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Кинешемским колледжем индустрии питания торговли на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированного Минюсте России № 33234 от 23 июля 2014 г.).

Нормативные документы для разработки ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

- ✓ Конституция Российской Федерации 12.12.1993 г.
- ✓ Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012 года № 273-ФЗ;
- ✓ Нормативную правовую базу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют: Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012 года № 273-ФЗ;
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17 мая 2012 г. N 413 г. Москва «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»
- ✓ Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 г. 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»

- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 декабря 2014 г. № 1580 « О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. № 464»;
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 « Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- ✓ Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Министерством просвещения Российской Федерации, приказ от 8 ноября 2021 г. N 800;
- ✓ Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- ✓ Положение о практической подготовке обучающихся утвержденный Министерством науки и высшего образования Российской Федерации Министерством просвещения Российской Федерации приказ от 5 августа 2020 года N 885/390;
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования»
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;
- ✓ Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК016-94 в редакции от 01.11.1999 года;
- ✓ Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих, выпуск 3;
- ✓ Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессией или специальности среднего профессионального образования;
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 сентября 2013 г. № 1059 «Об утверждении Порядка формирования перечней профессий, специальностей и направлений подготовки»;
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 05 сентября 2013 г. N 1047."Об утверждении федеральных перечней учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию.

- ✓ Инструкция об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждений НПО и СПО и учебных пунктах от 24.02.2010г. №9
- ✓ Устав ОГБПОУ Кинешемского колледжа индустрии питания и торговли

1.3. Общая характеристика ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.3.1. Цель ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» предназначена для методического обеспечения учебного процесса и предполагает формирование у студентов общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

1.3.2. Срок освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе основного общего образования	Техник-технолог	3года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Трудоемкость освоения студентом ППССЗ составляет:

1. Обучение по учебным циклам	120,3 нед.
Обязательная часть	96,3
Вариативная часть	24 нед.
Учебная практика	17 нед
Производственная практика (по профилю специальности)	11 нед
Производственная практика (преддипломная)	4 нед
Промежуточная аттестация	6,7 нед
Государственная итоговая аттестация	6 нед
Каникулярное время	34 нед
Итого	199 нед

за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ППССЗ.

При подготовке квалифицированных рабочих по рабочим профессиям Повар, кондитер за основу принят следующий план подготовки по этапам обучения с присвоением по результатам промежуточной аттестации уровней квалификации:

Этап	Курс обучения,	Освоение ВПД (проф. Модули/МДК)	Диапазон
------	----------------	---------------------------------	----------

	Семестр		квалификаций
1	1 курс 1 семестр	<i>ВПД 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса	
	1 курс 2 семестр	<i>ВПД 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01.	Повар 2 разряда

		Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса	
2	2 курс 3 семестр	<i>ВПД 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 3.1. Готовить бульоны и отвары</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 3.3. Готовить отдельные компоненты</i>	Повар 2 разряда

		для соусов и соусные полуфабрикаты ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 5.4 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.02. Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий <i>ВПД 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.02.	
--	--	---	--

		Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий <i>ВПД 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.02. Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	
2 курс 4 семестр	<i>ВПД 3.2. Готовить простые супы</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 6.2. Готовить и оформлять салаты</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда</i>	Повар 3 разряда	

		ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 7.2. Готовить простые горячие напитки</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления кулинарной продукции массового спроса <i>ВПД 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.02. Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий <i>ВПД 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.02. Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий <i>ВПД 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</i> ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих повар, кондитер МДК.07.02. Технология приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий <i>ВПД 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i> ПМ.01. Организация процесса	
--	--	---	--

		приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции <i>ВПД 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i> ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции <i>ВПД 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</i> ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
3	3 курс 5 семестр	<i>ВПД 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</i> ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции <i>ВПД 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</i> ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции <i>ВПД 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</i> ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01.	Повар 3 разряда

		Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции <i>ВПД 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</i> ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
3 курс 6 семестр	<i>ВПД 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</i> ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции <i>ВПД 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</i> ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции <i>ВПД 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</i> ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции <i>ВПД 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</i> ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Товар 3- 4 разряда	

		<i>ВПД 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</i> ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции <i>ВПД 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</i> ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <i>ВПД 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</i> ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	4 курс 7 семестр	<i>ВПД 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</i> ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <i>ВПД 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</i> ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Повар 3-5 разряда

		МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <i>ВПД 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</i> ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов <i>ВПД 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов</i> ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	
4	4 курс 8 семестр	<i>ВПД 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</i> ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <i>ВПД 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства</i> ПМ.06. Организация работы структурного подразделения МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации <i>ВПД 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями</i> ПМ.06. Организация работы структурного подразделения МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации <i>ВПД 6.3. Организовывать работу</i>	техник -технолог

		<i>трудового коллектива</i> ПМ.06. Организация работы структурного подразделения МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации <i>ВПД 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями</i> ПМ.06. Организация работы структурного подразделения МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации <i>ВПД 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</i> ПМ.06. Организация работы структурного подразделения МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации	
--	--	---	--

Квалификации, присваиваемые в ходе подготовки, соответствуют уровню отраслевой рамки квалификаций:

- повар - 2,3,4,5 разряда;
- техник - технолог

1.3.4. Требования к образованию абитуриента

Абитуриент должен иметь документ государственного образца - аттестат об основном общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ИПССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

- ✓ 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.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- ✓ организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной продукции;
- ✓ организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- ✓ организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- ✓ организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ✓ организация процесса приготовления и приготовление сложных, холодных горячих десертов;
- ✓ организация работы структурного подразделения;
- ✓ Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС СПО).

По профессиональному модулю ПМ. 07 "Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих" из приложения к ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выбрана профессия: **16675 Повар**.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

Техник- технолог 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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Техник - технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по профессии 16675 Повар

Для выполнения работ по этим профессиям выпускник должен обладать следующими

профессионально-специализированными компетенциями:

1. Приготовление блюд из овощей и грибов

ПК 1.1.Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов.

ПК 1.2.Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПК 2.1.Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 2.2.Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, простые блюда из бобовых.

ПК 2.3.Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4.Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 2.5.Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

3. Приготовление супов и соусов.

ПК 3.1.Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2.Готовить простые супы.

ПК 3.3.Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4.Готовить простые холодные и горячие соусы.

4. Приготовление блюд из рыбы.

ПК 4.1.Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2.Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3.Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

5. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 5.1.Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2.Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3.Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4.Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы

6. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

ПК 6.1.Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2.Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3.Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4.Готовить и оформлять простые холодные блюда.

7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.1.Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2.Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3.Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Формирование дополнительных профессионально-специализированных компетенций (ПСК-1 – ПСК-5) у выпускника ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должно быть реализовано путем освоения учебных дисциплин базовой и вариативной частей профессионального цикла.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики ППССЗ:

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

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

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

Учебный план подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по очной форме обучения представлен в приложении 1.

4.2. Календарный учебный график.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по очной форме обучения представлен в приложении (Приложение 2)

4.3. Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей)

В рабочих программах учебных дисциплин четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ППССЗ *по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.*

Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии

Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

Программы общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология, стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.11	Организация производства предприятий общественного питания
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.14	Организация ресторанного дела

4.3. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны соответствующими педагогическими кадрами, согласованы с работодателями и утверждены заместителями директора колледжа по УПР и УМР.

ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06	Производственная практика по профилю специальности
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям: Повар, код 16675
МДК.07.01	Технологические процессы обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса, их отпуск

Пакет рабочих программ по дисциплинам (модулям), предусмотренным учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлены в приложении 4.

4.4. Программы учебной и производственной практик.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** практика является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций студентов.

Для специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** предусмотрено две практики: учебная практика и производственная практика:

ПМ		семестр						
		2	3	4	5	6	7	8
ПМ 01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной продукции;			УП36 ПП36				
ПМ 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;				УП36	УП60 ПП36		
ПМ 03	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции;				УП36	УП120 ПП72		
ПМ 04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;							ПП108
ПМ 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных,						ПП72	

	холодных горячих десертов;							
ПМ 06	Организация работы структурного подразделения;							ПП36
ПМ 07	Выполнение работ по профессии рабочего Повар	УП180	УП72	УП72 ПП36				

Производственная практика (преддипломная), 4 недели.

Все практики проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимся задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации.

Цель учебной практики – углубление знаний и приобретение необходимых практических навыков.

Цель производственной практики - закрепление теоретических знаний, полученных студентами в процессе изучения профессиональных модулей, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе.

5. Организация учебного процесса и режим занятий

- Дата начала занятий – 1 сентября (или 2 сентября, если 1.09. выпадает на воскресенье). Каникулы: зимние -2 недели, летние – с 05 июля по 31 августа (8 недель)

- Норма учебной нагрузки обучающихся – 36 академических часов в неделю, максимальный объём учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

- Продолжительность учебной недели – шестидневная.

- Продолжительность учебных занятий – 45 минут.

- Консультации для обучающихся предусматриваются в объёме 100 часов на учебную группу на каждый учебный год. Формы их проведения - групповые и индивидуальные. Учебный план предусматривает выполнение в 4 семестре курсовой работы в объёме 20 часов аудиторных занятий по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего: Повар. Занятия по дисциплине "Иностранный язык" проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 8 человек. Лабораторные и практические занятия по учебным дисциплинам МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

В ходе освоения и по завершению освоения дисциплин проводятся зачёты, дифференцированные зачёты и экзамены. Проведение зачётов (в т.ч. дифференцированных) предусматривается за счёт времени, отведённого на изучение соответствующее дисциплины.

Общеобразовательный цикл.

Реализация Федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии с федеральным базисным учебным планом для общеобразовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общей срок реализации ФГОС среднего (полного) общего

образования в пределах программы подготовки специалистов среднего звена составляет 39 недель. С учётом этого срок обучения по программе подготовки специалистов среднего звена увеличен на 52 недели: 39 недель - теоретическое обучение, 2 недели - промежуточная аттестация, 11 недель - каникулы. Распределение обязательной учебной нагрузки на изучение общеобразовательных предметов в пределах программы подготовки специалистов среднего звена с учётом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования проведено в соответствии с Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования (письмо Министерства образования №03-1180 от 29.05.2007). Профильными дисциплинами для данной специальности СПО являются: математика, экологические основы природопользования, химия. Общеобразовательная подготовка в объёме 1404 часа обязательной аудиторной нагрузки реализуется на двух курсах: 1 курсе - 935 часов, 2 курс 469 часов. Деление общеобразовательной подготовки на первый и второй курс обучения позволит обучающимся с 1 курса приступить к освоению программы подготовки специалистов среднего звена по данной специальности. Дополнительное освоения ФГОС среднего (полного) общего образования происходит на этих и последующем курсах обучения за счёт изучения разделов и тем учебных дисциплин, циклов ППССЗ по специальности таких как "Общие гуманитарные и социально-экономические дисциплины", "Математические и общие естественнонаучные дисциплины", а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

5.1 Программа подготовки специалистов среднего звена Согласно ФГОС СПО объём обязательной части циклов основной профессиональной обязательной программы составляет 2214 часов, в том числе 1476 часов обязательных учебных занятий. На вариативную часть ППССЗ выделено 972 часа, в том числе 648 часов обязательных учебных занятий. По дисциплине "Физическая культура" еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счёт различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях. На втором курсе в первую неделю летних каникул предусмотрено проведение учебных сборов для юношей (согласно пункта 1 статьи 13 ФЗ "О воинской обязанности и военной службе").

В соответствии с ФГОС СПО по направлению подготовки **19.02.10 Технология продукции общественного питания** практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. 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 проводится в рамках профессиональных модулей. По окончании учебной практики проводится дифференцированный зачет.

- ✓ Учебная практика по Профессиональным модулям в количестве 612 часов проводится в учебно-производственной мастерской поваров ОГБПОУ Кинешемского колледжа индустрии питания и торговли

ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 1 неделя (36 часов),

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 2,6 недели (96 часов),

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 4,3 недели (156 часов),

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 9 недель (324 часа);

✓ **Производственная практика (по профилю специальности)**

ПМ.01 Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 1 неделя (36 часов),

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 1 неделя (36 часов),

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 2 недели (72 часа),

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 3 недели (108 часов),

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – 2 недели (72 часа),

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения – 1 недели (36 часов);

ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих повар – 1 неделя (36 часов);

✓ **Преддипломная практика** организуется на предприятиях общественного питания 4 недели (144 часа);

- система оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся определяются Положением о промежуточной аттестации ОГБПОУ Кинешемского колледжа индустрии питания и торговли;
- экзаменационная сессия проводится концентрированно по завершению изучения дисциплин, МДК, прохождения практик;
- по завершению профессиональных модулей экзаменационная сессия проводится рассредоточено, экзамен (квалификационный) по модулю сдается в последний день прохождения практики;
- Государственная итоговая аттестация (ГИА) проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы; порядок ее подготовки и проведения регулируются Положением о государственной итоговой аттестации ОГБПОУ Кинешемского колледжа индустрии питания и торговли и программой государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
- По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусмотрены 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секция
- Каникулярное время составляет 34 недели с учетом зимних каникул.

5.2 Формирование вариативной части ППССЗ.

Основная профессиональная образовательная программа (ППССЗ) базовой подготовки состоит из инвариантной составляющей в объеме **2916** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 70% общего бюджета учебного времени и вариативной части в объеме **864** часов обязательной аудиторной нагрузки, что составляет 30% общего бюджета учебного времени. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников соответствии с запросам и регионального рынка труда, следующим образом: в цикле ОП предложены для изучения дополнительные дисциплины: "Техническое оснащение предприятий общественного питания-84ч., "Организация производства на ПОП"-54ч., "Организация обслуживания на ПОП "-69ч.; "Бухгалтерский учёт в общественном питании"-32ч., " Организация технологии обслуживания баров» - 58 часов (итого 297 часов). Остальные 567 часов распределены в профессиональные модули для более глубокого

и расширенного изучения профессиональных компетенций в связи с потребностью заказчика кадров.

Объем часов на обязательную и вариативную части программ в учебном плане указаны одной строкой, что позволяет более гибко перераспределять время на их изучение в случае необходимости. В вариативную часть программы предполагается оперативно включать сведения о новых направлениях научно-технического прогресса в отрасли, новых материалах, новых технологиях и инструментах. Здесь же учитываются потребности заказчиков, появляющиеся в ходе обучения.

Вариативная часть использована: (описание в приложении № 5)

Индекс	Наименование циклов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Обязательная часть	Вариативная часть
ОП.	Согласно учебному плану по специальности	796	
ОП.	Согласно стандарту по специальности	416	380
ОП 01	Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве	51	
ОП.02	Физиология питания	37	
ОП.03	Организация хранения контроль запасов сырья	57	10
ОП. 04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	48	6
ОП.05	Метрология и стандартизация	45	8
ОП.06	Правовые основы в профессиональной деятельности	45	10
ОП.07	Основы экономики менеджмента и маркетинга	114	23
ОП. 08	Охрана труда	34	4
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	68	20
	Введены дополнительные дисциплины		297
ОП. 10	<i>Техническое оснащение предприятий общественного питания</i>		84
ОП. 11	<i>Организация производства на ОПОП</i>		54
ОП. 12	<i>Организация обслуживания на ОПОП</i>		69
ОП. 13	<i>Бухгалтерский учет в общественном питании</i>		32
ОП. 14	<i>Организация и технология обслуживания в барах</i>		58
	Согласно учебному плану по специальности	1504	484
	Согласно стандарту по специальности	1008	
ПМ.00	Профессиональные модули		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной продукции		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	102	30
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	180	54
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	240	72

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	312	94
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных, холодных горячих десертов		
МДК.05.01	Технология приготовления холодных и горячих десертов	96	28
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		
МДК.06	Управление структурным подразделением организации	187	144
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего: Повар		
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовление кулинарной продукции массового спроса		62

Практик-ориентированность данного учебного плана составляет 57,6%, при предусмотренном диапазоне допустимых значений для ППССЗ базовой подготовки-50-65%.

6. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ОГБПОУ Кинешемском колледже индустрии питания и торговли

6.1 Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеется необходимое учебно-методическое и информационное обеспечение.

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть 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.

Библиотечный фонд ОГБПОУ Кинешемский колледж индустрии питания и торговли обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

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

Для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в колледже созданы кабинеты

- ✓ социально-экономических дисциплин;
- ✓ иностранного языка;
- ✓ информационных технологий в профессиональной деятельности;
- ✓ экологических основ природопользования;
- ✓ технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- ✓ безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
- ✓ Лаборатории:
- ✓ химии;
- ✓ метрологии и стандартизации;
- ✓ микробиологии, санитарии и гигиены.
- ✓ Учебный кулинарный цех.
- ✓ Учебный кондитерский цех.
- ✓ спортивный зал;
- ✓ библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности Коммерция (по отраслям) и Типовом положении об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся

7.1 Формы проведения промежуточной аттестации

Все дисциплины учебного плана имеют завершающую форму контроля (экзамен, дифференцированный зачёт). При освоении программ междисциплинарных курсов в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является экзамен или дифференцированный зачёт. Система контрольных и проверочных работ имеет целью получение оперативной информации о ходе усвоения учебного содержания и освоения всех видов деятельности. Предполагается широкое использование тестового контроля, который позволяет оперативно получать достоверную информацию об усвоении учебного содержания всеми обучающимися. По усмотрению преподавателей и мастеров производственного обучения можно изменить периодичность контроля, если это делается, аргументировано, рассматривается на методических объединениях и оформляется протоколами. Для проведения контрольно-оценочных процедур разработан фонд оценочных средств. По завершению освоения профессиональных модулей проводятся квалификационные экзамены, направленные на проверку сформированности компетенций

и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе "Требования к результатам освоения ППССЗ" Федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: "вид профессиональной деятельности освоен /неосвоен".

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев от начала обучения.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица 1).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Формы промежуточной аттестации

Индекс	Элементы учебного процесса Наименование циклов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов	Формы промежуточной аттестации							
		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
		№ семестра							
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины								
ОУД.00	Общеобразовательные дисциплины базовой подготовки								
ОУД.01	Русский язык и литература		ДЗ		Э				
ОУД.02	Иностранный язык		ДЗ						
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия				Э				
ОУД.04	История		ДЗ						
ОУД.05	Физическая культура		З	З	З				
ОУД.06	ОБЖ	ДЗ							
	Базовые предметы по выбору								
ОУД.08	Физика				ДЗ				
ОДБ.05	Обществознание (вкл. экономику и право)			ДЗ	ДЗ				
ОУД.16	География								
ОУД.17	Экология	ДЗ							
	Профильные учебные дисциплины								
ОУД.07	Информатика		Э						
ОУД.09	Химия				Э				
ОУД.15	Биология	ДЗ							
ДУД.00	Дополнительные учебные дисциплины								
ДУД.01	Психология			ДЗ					
	Обязательная часть циклов ППССЗ								
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								
ОГСЭ.01	Основы философии								ДЗ
ОГСЭ.02	История					ДЗ			
ОГСЭ.03	Иностранный язык								ДЗ
ОГСЭ.04	Физическая культура				З	З	З	З	З
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл								
ЕН.01	Математика					ДЗ			

[illegible]

МДК. 05.01	Технология приготовления холодных и горячих десертов							Э	
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	экзамен квалификационный							
МДК.06	Управление структурным подразделением организации								Э
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего: Повар	экзамен квалификационный							
МДК. 07.01	Технология обработки сырья и приготовление кулинарной продукции массового спроса				Э				

Зачеты по дисциплинам «Физическая культура» при подсчете не учитываются

7.2 Формы проведения государственной итоговой аттестации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики по профилю специальности по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, который осуществляет функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательного учреждения.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной письменной экзаменационной квалификационной работы определены Положением «Об итоговой государственной аттестации выпускников ОГБПОУ Кинешемский колледж индустрии питания и торговли

Государственная итоговая аттестация включает выполнение дипломной работы - с 14 мая по 17 июня (4 недели) и её защиты с 18 по 30 июня (2 недели).

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам междисциплинарным курсам	Учебной нагрузки	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
				по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2		3	4	5	6	7	8	9
I курс	35,3	1272	5	0	0	0,7	0	11	52
II курс	31	1116	5	2	0	3	0	11	52
III курс	30	1116	7	3	0	1	0	10	52
IV курс	23	828	0	6	4	2	6	2	43
Всего	120,3	4332	17	11	4	6,7	6	34	199