

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Московской области «Университет «Дубна»

Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

Утверждаю



Проректор по учебно-методической работе

А.С. Деникин

**ОСНОВНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
- ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

базовой подготовки

квалификация выпускника: техник-технолог

Нормативный срок освоения программы: 3 года 10 месяцев

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311  
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна  
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

Лыткарино 2020 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10  
Технология продукции общественного питания, разработана на основании  
Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности  
среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки  
РФ от 22апреля 2014г. № 384.

Разработчик: филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего  
образования «Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный  
колледж.

Рассмотрено педагогическим советом колледжа.

Протокол № 8 от 21 мая 2020г.

Согласовано:

Работодатель:

Директор по развитию продукта,  
операционному учету и контролю качества  
Холдинг М-АРТ



Гончарова А.А.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. Общие положения**

1.1. Нормативные документы для разработки ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Общая характеристика основной образовательной программы-программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ООП ППССЗ.

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

2.3. Виды деятельности выпускника.

### **3. Компетенции выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

3.1. Профессиональные компетенции.

3.2. Общие компетенции.

3.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника.

### **4. Требования к структуре ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

4.1. Учебный план.

4.2. Календарный учебный график.

4.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

4.4. Контроль и оценка результатов освоения.

4.5. Рабочие программы учебной практики.

4.6. Рабочие программы производственной практики.

4.7. Рабочая программа преддипломной практики.

4.8. Использование образовательных технологий.

### **5. Ресурсное обеспечение Программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса.

5.2. Учебно-методическое (материалы) и информационное обеспечение учебного процесса.

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса. Создание условий для лиц с ОВЗ.

### **6. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения.**

### **7. Оценка результатов освоения Программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

- 7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся. Фонд оценочных средств.
- 7.2. Организация государственной итоговой аттестации. Программа государственной итоговой аттестации
- 7.3. Порядок выполнения и защиты ВКР.

## **8. Приложения.**

Приложение 1. Учебный план.

Приложение 2. Календарный учебный график.

Приложение 3. Программа государственной итоговой аттестации.

Приложение 4. Учебно-методические комплексы дисциплин, профессиональных модулей.

Приложение 5. Сведения о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов основной образовательной программы.

Приложение 6. Справка о кадровом обеспечении основной образовательной программы.

Приложение 7. Справка о материально-техническом обеспечении основной образовательной программы.

## 1. Общие положения

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания – далее Основная образовательная программа (далее - ООП), реализуемая филиалом «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, квалификация базовой подготовки– техник-технолог. Представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384. ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся, а также рабочие программы учебной и производственной практики, программу текущего контроля, программу промежуточной аттестации, программу ГИА, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей ООП.

### 1.1 Нормативные документы для разработки ООП СПССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую основу разработки основной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного

стандарта среднего общего образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645).

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июля 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 N 31, от 15.12.2014 N 1580).
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. №968 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 31.01.2014г. №74, от 17.11.2017г. №1138).
- Инструкция об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах, утвержденной приказом Министра обороны Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации от 24 февраля 2010 г. № 96/134, зарегистрировано в Минюсте РФ 12 апреля 2010 № 16866.
- Устав.
- Положение о филиале.

Образовательная деятельность по образовательной программе осуществляется на государственном языке Российской Федерации (русский язык).

## 1.2 Общая характеристика основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

### Нормативные сроки получения СПО

| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения |
|--|--|---|
| основное общее образование                                       | Техник-технолог                              | 3 года 10 месяцев   |

### Трудоемкость Программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

|  |         |
|--|---------|
| Обучение по учебным циклам                           | 81 нед. |
| Учебная практика                                     | 28 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) |         |
| Производственная практика(преддипломная)             | 4 нед.  |

|                                     |          |
|-------------------------------------|----------|
| Промежуточная аттестация            | 5 нед.   |
| Государственная итоговая аттестация | 6 нед.   |
| Каникулы                            | 23 нед.  |
| Итого                               | 147 нед. |

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

|   |           |
|---|-----------|
| Теоретическое обучение<br>(при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) | 39 недель |
| Промежуточная аттестация  | 2 недели  |
| Каникулы  | 11 недель |

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличивается для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

### **1.3. Участие работодателей в разработке и реализации ООП ППССЗ**

Участия работодателей в проектировании ООП, формировании вариативной части учебного плана, введение новых дисциплин и профессиональных модулей, формирование требований к профессиональным компетенциям - один из определяющих для обеспечения качества образования и его соответствия требованиям работодателей профессиональной сферы.

Роль взаимодействия с работодателями возрастает: разработка совместно с работодателями учебных планов, ООП по специальности, программ профессиональных модулей, согласование программ практики и ГИА, участие работодателей в промежуточной и государственной итоговой аттестации, стажировка педагогических работников.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников по специальности**

### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

#### **2.1. Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников:

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

#### **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

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 деятельности**

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

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

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования в рамках одного из видов деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих предусмотрено освоение основной программы профессионального обучения по профессии рабочего «Повар». По результатам освоения профессионального модуля образовательной программы среднего профессионального образования, который включает в себя проведение практики, обучающийся получает



свидетельство о профессии рабочего «Повар» с присвоением квалификационного разряда. Присвоение квалификации по профессии рабочего проводится с участием работодателей.

### 3. Компетенции выпускника ООП по специальности

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

| Код  | Наименование   |
|------|--|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.<br>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), за результат выполнения заданий.  |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.  |
| ОК9  | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  |

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

| Код        | Наименование  |
|------------|---|
| <b>ВД1</b> | 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.                              |
| <b>ВД2</b>  | 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.   |
| <b>ВД3</b>  | 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.          |
| <b>ВД 4</b> | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                |
| ПК4.1       | 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.             |
| <b>ВД 5</b> | 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.  |
| <b>ВД 6</b> | 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   |

|             |  |
|-------------|--|
| <b>ВД 7</b> | <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар.</p> <p>ПК.Р. 7.1 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места;</p> <p>ПК.Р. 7.2 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продажи блюд, напитков и кулинарных изделий.</p> |
|-------------|--|

### 3.3. Требования к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника

Выпускник, освоивший основную образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, должен:

**знать:**

- основные категории и понятия философии;
- роль философии в жизни человека и общества;
- основы философского учения о бытии;
- сущность процесса познания;
- основы научной, философской и религиозной картин мира;
- об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;
- о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий;
- основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);
- сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;
- основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;
- назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их

деятельности;

- о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;
- содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения;
- лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности;
- о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
- основы здорового образа жизни;
- значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППССЗ;
- основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики;
- основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности;
- принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания;
- особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду;
- об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса;
- принципы и методы рационального природопользования;
- методы экологического регулирования;
- принципы размещения производств различного типа;
- основные группы отходов, их источники и масштабы образования;
- понятие и принципы мониторинга окружающей среды;
- правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности;
- принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды;
- природоресурсный потенциал Российской Федерации;
- охраняемые природные территории;
- основные понятия и законы химии;
- теоретические основы органической, физической, коллоидной химии;
- понятие химической кинетики и катализа;
- классификацию химических реакций и закономерности их протекания;
- обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;
- окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена;
- гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;

- тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения;
- характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;
- свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;
- дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;
- роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;
- основы аналитической химии;
- основные методы классического количественного и физико-химического анализа;
- назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;
- методы и технику выполнения химических анализов;
- приемы безопасной работы в химической лаборатории;
- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости - микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств;
- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания;
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;
- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;

- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;
- основные положения Конституции Российской Федерации;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан;
- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров;
- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации;
- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные -- нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);

- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;
- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются -военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении -- обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;
- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технология приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;



- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;
- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при

- оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;
- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции:
  - супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
  - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
  - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
  - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
  - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
  - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
  - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
  - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
  - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
  - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
  - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
  - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
  - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
  - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
  - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
  - правила соусной композиции горячих соусов;
  - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
  - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
  - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
  - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок к ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции;
- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и

сложных отделочных полуфабрикатов;

-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-ассортимент сложных холодных и горячих десертов;

-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

-технологии приготовления сложных холодных десертов:

фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

-технологии приготовления сложных горячих десертов:

-суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, -- шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

-варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;

-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

-начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;

- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- принципы и виды планирования работы бригады (команды);
- основные приемы организации работы исполнителей;
- способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
- дисциплинарные процедуры в организации;
- правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
- нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
- формы документов, порядок их заполнения;
- методику расчета выхода продукции;
- порядок оформления табеля учета рабочего времени;
- методику расчета заработной платы;
- структуру издержек производства и пути снижения затрат;
- методику расчета экономических показателей.

**уметь:**

- ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;
- ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;
- выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;
- общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;
- использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,

достижения жизненных и профессиональных целей;

- решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности;
- применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности;
- анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности;
- использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания;
- соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;
- применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности;
- использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса;
- описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов;
- проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции;
- использовать лабораторную посуду и оборудование;
- выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру;
- проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений;
- выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений;
- соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории;
- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;
- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;
- определять наличие запасов и расход продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного

программного обеспечения;

-использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

-использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;

-применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

-применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;

-оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;

-использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;

-приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;

-использовать необходимые нормативные правовые акты;

-защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации;

-анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

-рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;

-применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;

-анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;

-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;

-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), --- инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;

-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;

-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;

-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

-организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;

-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;

- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно -- определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим;
- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;



- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;
- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести табель учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовывать рабочие места в производственных помещениях;
- организовывать работу коллектива исполнителей;

- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;
- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:  
супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:  
супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений.

#### **4.Требования к структуре ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); оценочными и методическими материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; рабочими программами учебных и производственных практик; календарным учебным графиком, а также так же иные компоненты, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

##### **4.1. Учебный план**

Учебный план (приложение 1) состоит из разделов: календарный учебный график (Приложение 2), сводные данные по бюджету времени, план, компетенции, перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др., пояснения к учебному плану, предметно-цикловые комиссии (ПЦК), приложение (перечень профессиональных компетенций, рекомендованных к освоению в рамках профессиональных дисциплин и профессиональных модулей).

Объем текущих консультаций на учебный год планируется исходя из фактического контингента студентов на начало учебного года. Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

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

Учебная деятельность обучающихся предусматривает учебные занятия (урок, лекция, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсовой работы, практику, а также другие виды учебной деятельности, определённые учебным планом. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения подготовки рефератов, докладов, подготовки к практической работе, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц.

ООП ППСЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический – ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П;
- разделы:
- учебная практика – УП;
- разделы:
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная итоговая аттестация – ГИА.

Обязательная часть ООП по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30 %) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводится учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 102 час., в т.ч. обязательных 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Часы вариативной части 864 ч использованы: на увеличение объема часов дисциплин обязательной части ФГОС и на введенные дисциплины и МДК.

| №              | Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик | К-во часов в ФГОС | Вариативная часть | ВСЕГО | Обоснование |
|----------------|--|-------------------|-------------------|-------|-------------|
| <b>ОГСЭ.00</b> | <b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>               |                   | <b>124</b>        |       |             |

|              |   |    |            |    |  |
|--------------|---|----|------------|----|--|
| ОГСЭ.05      | Русский язык и культура речи                              | -  | 48         | 48 | Формирование знаний культуры речи, основ социальной психологии умений использовать деловой стиль   |
| ОГСЭ.06      | Социальная психология                                     | -  | 36         | 36 |  |
| ОГСЭ.07      | Основы предпринимательской деятельности                   | -  | 40         | 40 | Формирование знаний основ ведения бизнеса  |
| <b>ЕН.00</b> | <b>Естественно-научный и математический цикл</b>          |    | <b>36</b>  |    |  |
| ЕН.04        | Методы исследования сырья и продуктов питания             | -  | 36         | 36 | Формирование знаний: методов исследования и свойства пищевой продукции, лежащих в основе методов их определения;<br><br>Формирование умений: определять факторы, влияющие на свойства продовольственного сырья и продуктов питания |
| <b>ОП</b>    | <b>Общепрофессиональные дисциплины</b>                    |    | <b>594</b> |    |  |
| ОП.01        | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 48 | 14         | 62 | Формирование: умений соблюдать санитарно-гигиенические требования к продукции, процессам и услугам организаций общественного питания; знаний санитарно-эпидемиологического законодательства  |
| ОП.02        | Физиология питания  | 48 | 12         | 60 | Формирование умений соблюдать принципы рационального и функционального питания при оставлении меню для разных категорий потребителей   |
| ОП.06        | Правовые основы профессиональной деятельности             | 36 | 12         | 48 | Формирование правовой культуры; воспитание граждан, умеющих юридически грамотно понимать и интерпретировать законы и другие нормативные правовые акты  |
| ОП.07        | Основы экономики, менеджмента и маркетинга                | 54 | 24         | 78 | Формирование умений применять в профессиональной деятельности основные методы управления   |

|       |   |   |    |    |   |
|-------|---|---|----|----|---|
|       |   |   |    |    | <p>персоналом,</p> <p>использовать приемы делового общения в коллективе, применять в профессиональной деятельности основы планирования маркетинговой деятельности фирмы.</p> <p>Принимать решения при определении товара фирмы.</p> <p>Разрабатывать рекламу изделия</p> <p>Рассчитывать оптово-отпускную, розничную цену изделия</p> <p>Формирование знаний</p> <p>Стилей управления, видов коммуникации;</p> <p>принципов делового общения в коллективе;</p> <p>Взаимосвязи цены и качества товара. Рыночного ценообразования России в условиях кризиса. Методов установления цены на продукцию. ж.</p> |
| ОП.10 | Калькуляция и учет в общественном питании | - | 70 | 70 | <p>Формирование умений:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативной и технологической документацией;</li> <li>- составлять договора, применяемые на предприятии общественного питания;</li> <li>- производить расчёт расхода сырья, выход полуфабрикатов и готовой продукции с учётом сезонности сырья, типом и классом предприятия;</li> <li>- документально оформлять списание сырья в результате норм естественной убыли;</li> <li>- проводить и документально оформлять результаты</li> </ul>   |

|       |  |   |    |    |   |
|-------|--|---|----|----|---|
|       |  |   |    |    | <p>инвентаризации сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять калькуляцию и рассчитывать продажные цены на продукцию собственного производства и покупные товары;</li> <li>- составлять товарно-материальные отчёты.</li> </ul>  |
| ОП.11 | Технологическое оборудование предприятий общественного питания | - | 70 | 70 | <p>Формирование знаний в области технического оснащения предприятий общественного питания, умений применять в эксплуатации оборудование</p>   |
| ОП.12 | Товароведение пищевых продуктов                                | - | 76 | 76 | <p>Формирование знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров;</li> <li>- общих требований к качеству сырья и продуктов;</li> <li>- условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>- методов контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>- способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>- методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>- современных способов обеспечения правильной сохранности запасов пищевых продуктов;</li> <li>- возможных причин возникновения потерь пищевых продуктов и способов их сокращения.</li> </ul> |
| ОП.13 | Организация обслуживания                                       | - | 70 | 70 | <p>Формирование знаний в области</p>  |

|       |  |   |    |    |   |
|-------|--|---|----|----|---|
|       |  |   |    |    | <p>производственной, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности предприятий общественного питания, основных понятий в области организации производства;</p> <p>-организационно-правовых форм и особенностей производственной деятельности предприятий общественного питания; - организации процессов производства и реализации продукции; работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений;</p> <p>-требований к производственному персоналу, организации и нормированию труда;</p> <p>- формирование умений работы с нормативной и технологической документацией; организации производственного процесса и контроля за соблюдением установленных требований.</p> |
| ОП.14 | Эстетика и дизайн в общественном питании | - | 64 | 64 | <p>Формирование знаний:</p> <p>Эстетических требований к архитектуре, интерьеру и рекламе предприятий общественного питания;</p> <p>Основных требований к подготовке обслуживания, к этике поведения за столом;</p> <p>Эстетических требований к приборам, посуде и столовому белью;</p> <p>Правил и техники подачи блюд</p> <p>Требований к различным видам сервировок стола, специальным методам обслуживания;</p> <p>Ассортимента и классификации блюд и закусок;</p> <p>Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд и закусок;</p> <p>Требований к качеству основных продуктов и дополнительных</p>  |



|       |   |   |    |    |  |
|-------|---|---|----|----|--|
|       |   |   |    |    | <p>ингредиентов для приготовления блюд и закусок;</p> <p>Правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления блюд и закусок;</p> <p>Вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд и закусок;</p> <p>Основных приемов изготовления украшений;</p> <p>Простейших приемов декоративной вырезки;</p> <p>Основ карвинга;</p> <p>Правил подбора профессиональных инструментов для карвинга;</p> <p>Техники и вариантов оформления блюд и закусок;</p> <p>Актуальных направлений в оформлении блюд и закусок.</p> |
| ОП.15 | Документационное обеспечение управления | - | 36 | 36 | Формирование умений создания документов, знаний организации работы с документами   |
| ОП.16 | Русская кухня                           | - | 48 | 48 | <p>Формирование знаний о влиянии природных, исторических и социально-экономических условий, повлиявших на формирование русской кухни; об истории становления и развития русской кухни; об основных этапах развития русской кухни и их отличительных особенностях.</p> <p>Формирование умений по проведению анализа исторических событий, повлиявших на развитие русской кухни; использования различных технологий приготовления и оформления блюд, напитков, изделий старо русской кухни на современном производстве.</p>  |
| ОП.17 | Зарубежная кухня                        | - | 62 | 62 | <p>Формирование знаний:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенностей национальных кухонь Европы, Азии, стран Американского континента и Африки; умений;</li> <li>- готовить блюда национальных</li> </ul>   |

|              |   |     |            |     |  |
|--------------|---|-----|------------|-----|--|
|              |   |     |            |     | кухонь Франции, Германии, Италии, Греции, Китая, Японии, Северной Америки, Южной Америки, Марокко; владеть технологиями приготовления и навыками оформления блюд национальных кухонь Франции, Германии, Италии, Греции, Китая, Японии, Северной Америки, Южной Америки, Марокко  |
| ОП.18        | Технология трудоустройства и планирования карьеры   | -   | 36         | 36  | Формирование знаний технологий трудоустройства, умений планировать свою карьеру  |
| <b>ПМ.00</b> | <b>Профессиональные модули</b>  |     | <b>110</b> |     |  |
| <b>ПМ.07</b> | <b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих</b>   |     | <b>110</b> |     |  |
| МДК 07.01    | Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса | 66  | 50         | 116 |  |
| МДК.07.02    | Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск                                  | 150 | 60         | 210 | <p>Формирование знаний и умений: - производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и</p> |

|  |  |  |  |  |                    |
|--|--|--|--|--|--------------------|
|  |  |  |  |  | кулинарных изделий |
|--|--|--|--|--|--------------------|

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели.

Учебный план подготовки специалистов по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания приводится в приложении 1 к ООП.

#### 4.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график подготовки квалифицированных специалистов по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания квалификации–техник-технолог, разработанный на основе учебного плана представлен в приложении 2 к ООП.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП специальности, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

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

В приложении 4 к ООП приводятся рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей.

Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик.

| Индекс | Наименование программы   |
|--------|--|
| 1      | 2  |
| ОУД.01 | Рабочая программа учебной дисциплины Русский язык  |
| ОУД.02 | Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык  |
| ОУД.03 | Рабочая программа учебной дисциплины Математика, алгебра и начала математического анализа, геометрия |
| ОУД.04 | Рабочая программа учебной дисциплины История   |
| ОУД.05 | Рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура   |
| ОУД.06 | Рабочая программа учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности                           |
| ОУД.07 | Рабочая программа учебной дисциплины Физика  |
| ОУД.08 | Рабочая программа учебной дисциплины Обществознание (включая экономику и право)                      |
| ОУД.09 | Рабочая программа учебной дисциплины География   |
| ОУД.10 | Рабочая программа учебной дисциплины Астрономия  |
| ОУД.11 | Рабочая программа учебной дисциплины Литература  |
| ОУД.12 | Рабочая программа учебной дисциплины Информатика   |
| ОУД.13 | Рабочая программа учебной дисциплины Биология  |
| ОУД.14 | Рабочая программа учебной дисциплины Химия   |

|         |  |
|---------|--|
| УД.01   | Рабочая программа учебной дисциплины Экология/Основы исследовательской деятельности            |
| ОГСЭ.01 | Рабочая программа учебной дисциплины Основы философии  |
| ОГСЭ.02 | Рабочая программа учебной дисциплины История   |
| ОГСЭ.03 | Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык  |
| ОГСЭ.04 | Рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура                                       |
| ОГСЭ.05 | Рабочая программа учебной дисциплины Русский язык и культура речи                              |
| ОГСЭ.06 | Рабочая программа учебной дисциплины Социальная психология                                     |
| ОГСЭ.07 | Рабочая программа учебной дисциплины Основы предпринимательской деятельности                   |
| ЕН.01   | Рабочая программа учебной дисциплины Математика  |
| ЕН.02   | Рабочая программа учебной дисциплины Экологические основы природопользования                   |
| ЕН.03   | Рабочая программа учебной дисциплины Химия   |
| ЕН.04   | Рабочая программа учебной дисциплины Методы исследования сырья и продуктов питания             |
| ОП.01   | Рабочая программа учебной дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.02   | Рабочая программа учебной дисциплины Физиология питания  |
| ОП.03   | Рабочая программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья           |
| ОП.04   | Рабочая программа учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.05   | Рабочая программа учебной дисциплины Метрология и стандартизация и сертификация                |
| ОП.06   | Рабочая программа учебной дисциплины Правовые основы профессиональной деятельности             |
| ОП.07   | Рабочая программа учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга                |
| ОП.08   | Рабочая программа учебной дисциплины Охрана труда  |
| ОП.09   | Рабочая программа учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности                            |

|       |   |
|-------|---|
| ОП.10 | Рабочая программа учебной дисциплины Калькуляция и учет в общественном питании.                     |
| ОП.11 | Рабочая программа учебной дисциплины Технологическое оборудование предприятий общественного питания |
| ОП.12 | Рабочая программа учебной дисциплины Товароведение пищевых продуктов                                |
| ОП.13 | Рабочая программа учебной дисциплины Организация обслуживания                                       |
| ОП.14 | Рабочая программа учебной дисциплины Эстетика и дизайн в общественном питании                       |
| ОП.15 | Рабочая программа учебной дисциплины Документационное обеспечение управления                        |
| ОП.16 | Рабочая программа учебной дисциплины Русская кухня  |
| ОП.17 | Рабочая программа учебной дисциплины Зарубежная кухня   |

|       |  |
|-------|--|
| ОП.18 | Рабочая программа учебной дисциплины Технология трудоустройства и планирования карьеры   |
| ПМ.01 | Рабочая программа профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции    |
| ПП.01 | Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности)   |
| ПМ.02 | Рабочая программа профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции              |
| ПП.02 | Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности)   |
| ПМ.03 | Рабочая программа профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции               |
| ПП.03 | Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности)   |
| ПМ.04 | Рабочая программа профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПП.04 | Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности)   |
| ПМ.05 | Рабочая программа профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов                |
| ПП.05 | Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности)   |
| ПМ.06 | Рабочая программа профессионального модуля Организация работы структурного подразделения   |
| ПП.06 | Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности)   |
| ПМ.07 | Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Повар.              |
| УП.07 | Рабочая программа учебной практики   |
| ПП.07 | Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности)   |
| ПДП   | Рабочая программа производственной (преддипломной) практики.   |

#### 4.4. Контроль и оценка результатов освоения

##### **Программа текущего контроля.**

Текущий контроль – процедура оценки знаний и умений обучающихся, а также определения степени сформированности у них элементов общих компетенций по итогам проведения контрольно-проверочных мероприятий, осуществляемых регулярно на всех видах занятий с целью оперативного управления учебной деятельностью студентов и обеспечения постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения.

Текущий контроль проводится преподавателями по дисциплинам всех циклов ООП ПСССЗ и междисциплинарным курсам в период проведения аудиторной и самостоятельной работы обучающихся.

Составными элементами текущего контроля знаний являются *входной и рубежный контроль*.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся. Оценка качества подготовки обучающихся по профессиональному циклу чаще всего проходит в условиях производства, на основе заключенных договоров, благодаря чему образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем и мастером производственного обучения исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля: устный опрос; фронтальный опрос; индивидуальный опрос; диктанты предметные и технические; письменный, тестовый; самостоятельная работа; викторина, деловая игра; решение задач; сочинения и рефераты и т.д.

Результаты текущего контроля на учебных занятиях оцениваются по пятибалльной системе и заносятся в учебные журналы в колонке за соответствующий день проведения текущего контроля. В рабочей программе учебной дисциплины, профессионального модуля определяются формы и методы контроля результатов самостоятельной работы студента. Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы осуществляется в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине и профессиональному модулю. Учебная и производственная практика проводится в пределах времени, отведенного на практику согласно учебному плану. В период прохождения практики предусматривается текущий контроль выполнения индивидуальных заданий.

По итогам практики выставляется оценка по пятибалльной системе. Оценка выставляется преподавателем или мастером производственного обучения (руководителем практики) в журнале учебных занятий и заносится в зачетную книжку студента.

Промежуточная аттестация осуществляется в соответствии с локальным актом и оценивает результаты учебной деятельности обучающихся. Основными формами промежуточной аттестации являются: – экзамен, зачет, дифференцированный зачет, экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю. Конкретные формы промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю определяются учебным планом и доводятся до сведения обучающихся ведущими педагогическими работниками в течение первых двух месяцев от начала учебного года.

##### **Программа промежуточной аттестации.**

Целью промежуточной аттестации является оценка результатов учебной деятельности обучающихся за семестр.

Основными видами промежуточной аттестации являются:

*с учетом времени на промежуточную аттестацию:*

- экзамен по дисциплине,

- экзамен по междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

*без учета времени на промежуточную аттестацию:*

- зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по дисциплине;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу;
- дифференцированный зачет по учебной /производственной практике.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

#### **4.5. Рабочие программы учебной практики.**

Практика является обязательным разделом ООП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ООП предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится по основным видам деятельности в колледже при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов.

Учебная практика проходит на базе колледжа в Учебном кулинарном цехе и Учебном кондитерском цехе.

Формой отчетности по учебной практике является отчет.

#### **4.6. Рабочие программы производственной практики.**

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

Производственная практика (по профилю специальности) проводится по всем видам деятельности при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основании договоров. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. Формой отчетности по производственной практике является отчет.

Организация производственной практики в колледже осуществляется в соответствии с локальным актом. Учебным планом предусматривается 28 недель учебной и производственной практики (по профилю специальности). Распределение учебной и производственной практики (по профилю специальности) осуществляется предметно-цикловой комиссией по профилю.

Программы производственной практики (по профилю специальности) составлены по ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07.

Базы производственной практики:

| №п/п | Наименование вида практики в соответствии с учебным планом             | Место проведения практики   | Реквизиты и сроки действия договоров, дополнительных соглашений |
|------|--|---|---|
|      | Учебная практика; производственная практика (по профилю специальности) | ООО «КАРАЛИНА»  | Договор № 28/13 от 10.01.2013г.                                 |
|      |  | Цех здоровья и питания №39 АО «ЛЗОС»  | Договор № 01869 от 15.08.2014 г.                                |
|      |  | Столовая Филиала ПАО «Уфимское моторостроительное производственное объединение» | Договор №14/13 от 03.06.2013г.                                  |

#### 4.7. Рабочая программа преддипломной практики.

Рабочая программа Преддипломной практики предусмотрена на 144 часа. Преддипломная практика проводится в соответствии с календарным учебным графиком после изучения всех профессиональных модулей.

Преддипломная практика является логическим заключением изучения профессиональных модулей.

Цель преддипломной практики - закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе изучения профессиональных модулей, получение практического опыта работы для закрепления полученных профессиональных компетенций, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе.

Задачами преддипломной практики являются изучение нормативных и технических документов по технологии продукции общественного питания, способов и методов приготовления пищи, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым обучающимся в выпускной квалификационной работе; анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме ВКР.

Обучающиеся проходят практику по направлению колледжа на основе договоров с предприятиями и организациями.

В процессе прохождения практики обучающиеся находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление обучающихся на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

Места и условия проведения практик оговорены в договорах.

#### 4.8. Использование образовательных технологий

Для реализации познавательной и творческой активности студентов в учебном процессе используются современные образовательные технологии, дающие возможность повышать качество образования, более эффективно использовать учебное время и снижать долю



репродуктивной деятельности обучающихся за счет снижения времени, отведенного на выполнение домашнего задания.

#### Технология проблемного обучения

Под проблемным обучением, активно используемым педагогическими работниками, понимается такая организация учебных занятий, которая предполагает создание под руководством педагога проблемных ситуаций и активную самостоятельную деятельность студентов по их разрешению, в результате чего и происходит творческое овладение профессиональными умениями, знаниями, компетенциями и развитие мыслительных способностей обучающихся. Целью проблемной технологии выступает усвоение способов самостоятельной деятельности, развитие познавательных и творческих способностей.

#### Разноуровневое обучение

Разноуровневое обучение дает возможность каждому студенту овладевать учебным материалом по отдельным элементам программы на разном уровне, но не ниже базового, в зависимости от способностей и индивидуальных особенностей личности.

#### Технология проектного обучения

Цель технологии проектного обучения, активно используемого в учебном заведении, состоит в том, чтобы создать условия, при которых студенты самостоятельно и охотно приобретают недостающие знания из разных источников; учатся пользоваться приобретенными знаниями для решения познавательных и практических задач; приобретают коммуникативные умения, работая в различных группах; развивают у себя исследовательские умения (умения выявления проблем, сбора информации, наблюдения, проведения эксперимента, анализа, построения гипотез, обобщения); развивают системное мышление.

#### Технология использования в обучении игровых методов

Игровые технологии связаны с игровой формой взаимодействия педагога и студента через реализацию определенного сюжета (деловой игры, делового общения, решения производственной ситуации). При этом образовательные задачи включаются в содержание игры. В образовательном процессе активно используются деловые, ролевые, компьютерные игры. Правильно организованная с учётом специфики материала игра тренирует память, помогает студентам выработать речевые умения и навыки; игра стимулирует умственную деятельность студентов, развивает внимание и познавательный интерес к изучаемому материалу.

#### Технология обучения в сотрудничестве

Педагогика сотрудничества- эта одна из технологий личностно -ориентированного обучения, используемая педагогами, которая основана на принципах взаимозависимости членов группы; личной ответственности каждого члена группы за собственные успехи и успехи группы; совместной учебно-познавательной деятельности в группе; общей оценки работы группы.

#### Система инновационной оценки "портфолио".

Портфолио (в широком смысле этого слова) — это способ фиксирования, накопления и оценки индивидуальных достижений студентов в определенный период их обучения. Важная цель портфолио— представить отчёт по процессу образования студента, увидеть «картину» значимых образовательных результатов, в целом, обеспечить отслеживание индивидуального прогресса студента в широком образовательном контексте, продемонстрировать его способность практически применять приобретённые знания и умения, компетенции.

## Информационно-коммуникативные технологии

Внедрение ИКТ в образовательный процесс способствует формированию отношения к компьютеру как к инструменту для общения, расширения кругозора, развитие навыков исследовательской деятельности. Использование электронных образовательных ресурсов и мультимедийных презентаций педагогами при проведении занятий позволяет организовать самостоятельную работу обучающихся по интересным для них темам.

## Здоровьесберегающие технологии

Целью здоровьесберегающих технологий, применяемых педагогическими работниками, является задача - обеспечить выпускнику колледжа высокий уровень реального здоровья, вооружив его необходимым багажом знаний, умений, необходимых для ведения здорового образа жизни, и воспитав у него культуру здоровья.

## Реализация компетентностного подхода

Внедрение компетентностного подхода в современном образовании позволяет сформировать новую модель будущего специалиста, востребованного на рынке труда и полностью отвечающего условиям социально-экономического развития страны. Оптимальной технологией реализации компетентностно ориентированного образования является модульная технология, позволяющая гибко строить содержание из блоков, интегрировать различные виды и формы обучения, выбирать из них наиболее подходящие для определенной аудитории обучающихся.

## **5. Ресурсное обеспечение Программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

### **5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация основной образовательной программы по специальности обеспечивается педагогическими кадрами согласно справке о кадровом обеспечении, указанном в Приложение 6. Педагоги имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) У преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла имеется опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят повышение квалификации, в том числе стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Реализация ООП ПССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых учебных дисциплин, профессиональных модулей.

Учебно-методический процесс по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечен преподавателями предметно-цикловой комиссии дисциплин технологии продукции общественного питания. За последние 3 года 100 % преподавателей предметно-цикловой комиссии прошли курсы повышения квалификации.

### **5.2. Учебно-методическое(материалы) и информационное обеспечение учебного процесса**

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ООП.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах

существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы студентов.

Учебно-методическое (материалы):

- Сборник практических работ по МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Автор: преподаватель Иванова Н.В.Изд.2015г.

- Методические рекомендации по проведению практических работ по документационному обеспечению управления. Автор: преподаватель Карпова Т.В.Изд.2015г.;

-Методические рекомендации для студентов по выполнению и оформлению домашней контрольной работы ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции». Автор: преподаватель Иванова Н.В. Изд.2016г.

-Учебно-методическое пособие по выполнению практических работ по дисциплине ОП. 10 «Калькуляция и учёт». Автор: преподаватель Костикова И.М. Изд.2017г.;

-Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов по дисциплине ОП. 03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья». Автор: преподаватель Костикова И.М. Изд.2017г.;

-Методические рекомендации по выполнению лабораторно-практических занятий по дисциплине: ОП. 16 «Русская кухня». Автор: преподаватель Иванова Н.В.Изд.2016г.;

- Методические указания по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ студентов по дисциплине ОП. 03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья». Автор: преподаватель Костикова И.М. Изд.2017г.;

- Методические рекомендации по организации учебной и производственной практике. Автор: преподаватель Иванова Н.В.Изд.2018г.;

- Методические рекомендации по выполнению дипломной работы. Автор: преподаватель Костикова И.М. Изд.2017г.;

- Методические рекомендации для студентов по выполнению курсовой работы по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции». Автор: преподаватель Костикова И.М. Изд.2017г.;

- Сборник практических работ по ОП.17 Документационное обеспечение управления. Автор: преподаватель Карпова Т.В.Изд.2015г.;

- Методические рекомендации по МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации». Автор: преподаватель Костикова И.М. Изд.2017г.;

- Методические указания по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ студентов

по ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции». Автор: преподаватель Костикова И.М. Изд.2017г.;

- Методические указания по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ студентов по ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции». Автор: преподаватель Костикова И.М. Изд.2017г.;

- Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Иностранный язык». Автор: преподаватель Черепякина Е.А. Изд.2017г.;

-Методические рекомендации по подготовке рефератов по истории. Автор: преподаватель Сайгушева С.В.Изд.2017г.;

-Практические работы по основам философии. Автор: преподаватель Сайгушева С.В.Изд.2017г

Реализация основных образовательных программ обеспечивает доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

Библиотечный фонд укомплектовывается печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

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

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

Документы, подтверждающие наличие и право использования электронных библиотечных систем, обеспечивающих доступ к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

2020 -2021 учебный год

1.EBSCO ООО ЦНИ НЭИКОН

Сублицензионный договор на использование электронной базы данных № 15-718у от 31.12.2019. 01.01.2020- 31.12.2020 EBSCO

2.Elibrary ООО РУНЭБ

Договор № SU-15-725у от 31.12.2019 01.01.2020-31.12.2020 Elibrary

3.ЭБС BOOK.RU ООО «КноРус медиа»

Доступ к ЭБС BOOK.RU для СПО издательства "КноРус" договор № 15-722у от 31.12.2019 15.01.2020-14.01.2021 BOOK.RU

4.East View ООО ИВИС

Лицензионный договор доступ к БД периодических изданий East View №232-П от 31.12.2019 11.01.2020-31.12.2020 East View

5. Web of Science Core Collection (Clarivate Analytics) ООО "НЭИКОН ИСП"  
Сублицензионный договор на использование электронной базы данных и программных продуктов №15-719у от 31.12.2019. 01.01.2020-31.12.2020 Web of Science
6. ЭБС Лань ООО «Издательство «Лань»  
Доступ к ЭБД Лань для СПО для филиала ДИНО. Покнижный доступ в соответствии с учебным планом подготовки по специальности "Кинология". Договор №43/20 от 31.12.2019 11.01.2020-10.01.2025 Лань СПО ДИНО
7. ЭБС Лань ООО «ЭБС «Лань»  
Доступ к ЭБС «Лань» для СПО для филиала ДИНО. Коллекция «Архитектура и строительство» издательства «Лань». Коллекция «Инженерно-технические науки» МИСИ-МГСУ. Договор № 44/20 от 31.12.2019 11.01.2020-10.01.2021 Лань СПО ДИНО
8. ЭБС Лань ООО «ЭБС «Лань»  
Доступ к ЭБС Лань. Коллекция Инженерные науки издательств "Машиностроение", "Энас", "Лань", "МГТУ им. Н.Э.Баумана", БГТУ "Военмех" им. Д.Ф.Устинова. Коллекция Теоретическая механика издательств "Лань", "Физматлит". Договор № 42/20 от 31.12.2019 11.01.2020-10.01.2021 Лань ВПО
9. ЭБС Лань ООО «ЭБС «Лань»  
Информационное письмо о доступе к ЭБС "Лань". Книги по кинологии 01.09.2019-10.01.2020 Лань информационное письмо
10. ЭБС Юрайт ООО «Электронное издательство Юрайт»  
Договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС № 15-721у от 31.12.2019 01.01.2020-31.12.2020 ЭБС Юрайт
11. ЭБС Znanium.com ООО Знаниум  
Доступ к ЭБС Znanium.com. Договор № 15-720у/ эбс от 31.12.2019 01.01.2020-31.12.2020 Znanium.com
12. Библиопоиск ООО «Радуга-Лик с Вами»  
Договор возмездного оказания услуг №18495 от 31.12.2019. 17.01.2020 - 31.12.2020 Библиопоиск
13. JoVE ООО «Эко-Вектоо Ай-Пи»  
Контракт № 03482000254190001900001 от 21.01.2020 21.01.2020-31.12.2020 JoVE
14. НЭБ ФГБУ «Российская государственная библиотека»  
Договор №101/НЭБ/1355-н от 25.11.2019. О подключении к Национальной электронной библиотеке и предоставлении доступа к объектам Национальной электронной библиотеки До 24.11.2024 НЭБ
15. Гарант Справочно-поисковая система ООО «СЦПИ ПРАВОБЕСТ»  
Договор №15-711у от 25.12.2019 на оказание информационных услуг с использованием экземпляров справочно-поисковой системы 01.01.2020-31.12.2020 Гарант
16. Информио ООО «РИНФИЦ»  
Договор № Ч 1204/15-604у от 18.11.2019 01.01.2020-31.12.2022 Информио
17. Scopus ООО «Эко-Вектоо Ай-Пи»  
Договор №99 от 31.12.2019 01.01.2020-31.12.2020 Scopus  
Договор №101/РГБ/1355/15-234у. от 26.02.2016 о предоставлении доступа к безвозмездному пользованию Национальной электронной библиотекой от «26» февраля 2016 г. по настоящее время.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

### 5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса. Создание условий для лиц с ОВЗ.

Учебное заведение, реализующее основную образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания квалификации техник-технолог располагает материально-технической базой согласно справки о МТО (Приложение 7), обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом колледжа и соответствующим действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ООП ППССЗ в колледже имеются:

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.

Учебные кабинеты оснащены аудио- и видео техникой, наглядными учебными пособиями, специальным оборудованием и материалами для преподавания дисциплин и профессиональных модулей, мультимедийными проекторами, интерактивными досками.

Лаборатории:

химии;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Для реализации программы ООП ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в колледже оборудованы:

- компьютерный класс из 12 компьютеров, с подключенным к ним периферийными устройствами и оборудованием общего пользования с подключением к сети интернет для работы одной академической группы одновременно. Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

- Лаборатории для профессиональных модулей позволяют обучающимся самостоятельно выполнять лабораторные и практические задания, максимально приближенные к реальным производственным задачам, заниматься исследовательскими работами для реализации курсовых и выпускных квалификационных работ.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

В целях доступности получения среднего профессионального образования при наличии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья колледжем обеспечивается:

1) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

адаптация официальных сайтов образовательных организаций в сети Интернет с учетом особых потребностей инвалидов по зрению с приведением их к международному стандарту доступности веб-контента и веб-сервисов (WCAG);

размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании лекций, учебных занятий (должна быть выполнена крупным (высота прописных букв не менее 7,5 см) рельефно-контрастным шрифтом (на белом или желтом фоне) и продублирована шрифтом Брайля);

присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

обеспечение выпуска альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию образовательной организации, располагающего местом для размещения собаки-поводыря в часы обучения самого обучающегося;

2) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров (мониторы, их размеры и количество необходимо определять с учетом размеров помещения);

обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

3) для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия должны обеспечивать возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения образовательной организации, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов, локальное понижение стоек-барьеров до высоты не более 0,8 м; наличие специальных кресел и других приспособлений).

## **6. Характеристика социокультурной среды образовательного учреждения**

Необходимым принципом функционирования системы среднего профессионального образования является обеспечение деятельности колледжа как особого социокультурного института, призванного способствовать удовлетворению интересов и потребностей студентов, развитию их способностей в духовном, нравственно-гуманистическом и профессиональном отношении.

В колледже создана социокультурная среда, способствующая удовлетворению интересов и потребностей студентов, развитию личности, имеющая гуманистическую направленность и соответствующая требованиям цивилизованного общества к условиям обучения и жизнедеятельности студентов в колледже и компетентности модели

современного специалиста. Она представляет собой пространство совместной жизнедеятельности студентов, преподавателей, мастеров производственного обучения, воспитателей и др. сотрудников колледжа для обеспечения выбора ценностей, освоения культуры, жизненных смыслов, способов культурной самореализации, раскрытия индивидуальных ресурсов личности.

Характеристиками социокультурной среды колледжа, обеспечивающими развитие социально-личностных компетенций выпускников выступают: целостность учебно-воспитательного процесса, организация социально-воспитательной деятельности, нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью, социальная инфраструктура колледжа, социальная поддержка студентов, научно-исследовательская работа студентов, внеучебная деятельность студентов, спортивная и физкультурно-оздоровительная работа, взаимодействие субъектов социокультурной среды колледжа, деятельность органов студенческого самоуправления, информационное обеспечение социально-воспитательного процесса, взаимодействие среды колледжа и «внешней среды».

Документами, регламентирующими воспитательную деятельность, являются:

- Устав;
- План по учебно-воспитательной работе;
- Правила внутреннего распорядка студентов;
- Положение о Совете колледжа;
- Положение об общежитии;
- Правила внутреннего распорядка для проживающих в общежитии;
- Положение о Совете общежития;
- Положение о библиотеке;
- Положение о педагогическом Совете;
- Положение о внутриколледжном контроле;
- Положение о стипендиальном обеспечении студентов и других формах социальной поддержки студентов;
- Положение о воспитательной работе в колледже;
- Положение о социально-психологической службе колледжа.

В настоящее время серьезное внимание уделяется совершенствованию воспитания будущего специалиста, созданию условий для развития личности, реализации ее творческой активности.

В этой связи учебно-воспитательный процесс в колледже направлен на формирование у студентов творческой и социальной активности, нравственности, норм здорового образа жизни. Воспитательный процесс – это ядро педагогической деятельности колледжа, которое рассматривается как целостная динамическая система, целью которой является развитие здоровой, духовно-обогащенной личности студента.

Процесс воспитания является многосторонним, многогранным и много факторным.

Для организации и проведения воспитательной работы с обучающимися разработана система воспитания, в которую вовлечены штатные специалисты подразделения (педагог-психолог, социальный педагог, педагог-организатор, педагог-организатор ОБЖ, воспитатели общежития, руководитель физического воспитания), классные руководители (кураторы), мастера производственного обучения. Для формирования благоприятного социально-психологического климата в студенческом и педагогическом коллективах, обеспечения и поддержки психологического здоровья и развития личности студента работает социально-психологическая служба колледжа. Непосредственное руководство, методическое обеспечение и контроль за работой осуществляет заведующий отделением по учебно-воспитательной работе.



Системообразующим элементом становится интеграция в различных формах жизнедеятельности студентов учебно-познавательной и досуговой деятельности.

В колледже ведется планомерная работа по развитию студенческого самоуправления. Студенческое самоуправление ориентировано на дополнение действий администрации, педагогического коллектива в сфере работы со студентами, так как более эффективные результаты в области воспитания студентов могут быть получены при равноценном сочетании методов административной и педагогической воспитательной работы с механизмами студенческой самодеятельности, самоорганизации и самоуправления. Опорой в учебно-воспитательной работе является студенческий Совет.

Студенты колледжа активно принимают участие в конкурсах профессионального мастерства, в предметных олимпиадах, во всех спортивных мероприятиях, участвуют в культурно-массовой и творческой работе города и области, что подтверждается многочисленными грамотами, дипломами и благодарностями за участие и призовые места в различных конкурсах и смотрах.

Для решения задач и целей учебно-воспитательной работы на протяжении многих лет колледж сотрудничает с учреждениями города: Отдел по делам молодежи при администрации города, Центр занятости населения, Комиссия по делам несовершеннолетних и защите их прав, военкомат, образовательные учреждения города, учреждения культуры, спортивные и медицинские учреждения, Совет ветеранов города, Управление образования г. Лыткарино.

Социальная составляющая социокультурной среды колледжа направлена на создание комфортных условий жизнедеятельности студентов. Она включает: оказание материальной помощи студентам; назначение социальной стипендии студентам; оплата проезда в городском транспорте; предоставление мест в студенческом общежитии; выявление социальногостатусастудентов(дети-сироты,лица,оставшиесябезпопеченияродителей, лица, потерявшие в период обучения обоих или единственного родителя, инвалиды, участникиликвидацииавариинаЧАЭС);социальнаяподдержкастудентов,относящихсяк категориям: детей-сирот и лиц из числа детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей; лиц, потерявших в период обучения обоих или единственного родителя; зачислениестудентовнаполноегосударственноеобеспечение;контрольнадсоблюдением социальных гарантий студентов; содействие социальной адаптации первокурсников к условиям учёбы в институте; содействие адаптации студентов, проживающих в студенческом общежитии; осуществление лечебно-профилактических и оздоровительных мероприятий: оказание бесплатной медицинской помощи, прохождение медицинского профилактического осмотра, вакцинация студентов.

В соответствии с действующим законодательством успевающим студентам по результатам экзаменационных сессий выплачивается академическая стипендия. Студентам, сдавшим сессию на «отлично» и «хорошо», выплачивается повышенная академическая стипендия. За активное участие во вне учебной деятельности выплачивается повышенная стипендия.

Иногородние студенты обеспечены благоустроенным общежитием с 2-3местными комнатами, в общежитии оборудованы комнаты для занятий, для отдыха, приготовления пищи, тренажерный зал.

Горячее питание студентов организовано в столовой колледжа.

Большую роль в учебно-воспитательной работе и вне учебной деятельности колледжа играет проведение культурно – массовых мероприятий.

Культурно-массовая работа направлена на формирование всесторонне развитой личности, воспитанию уважительного чувства к традициям колледжа, развитию духовного мира, творческого и интеллектуального потенциала студентов. Реализуется через конкурсы, презентации видеороликов, интеллектуально-познавательные игры, викторины, встречи с интересными людьми, тематические вечера, экскурсии.

Физкультурно-оздоровительная работа в колледже направлена на воспитание подрастающего поколения, формирование здорового образа жизни, организацию отдыха и досуга, восстановление и развитие телесных и духовных сил.

Учебные занятия по физической культуре являются основной формой физического воспитания студентов. В колледже функционируют спортивные секции: волейбол, футбол, баскетбол, работает тренажерный зал. Студенты колледжа участвуют в индивидуальных и массовых соревнованиях различного уровня.

Система спортивной и физкультурно – оздоровительной работы включает: организацию работы спортивных и оздоровительных секций, контроль за внеучебной занятостью спортивного зала, организацию спортивных праздников колледжа, участие студентов колледжа в городских и областных мероприятиях спортивно – массовой направленности.

## **7. Оценка результатов освоения Программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля знаний и промежуточной аттестации обучающихся по ООП ППССЗ осуществляется в соответствии с действующими нормативными документами *колледжа*.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

### **7.1. Контроль и оценка достижений обучающихся. Фонд оценочных средств**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации созданы соответствующие фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и практический опыт освоенных компетенций. Эти фонды включают комплекты контрольно-оценочных средств (ФОС) по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю, а также включают материал для проведения государственной (итоговой) аттестации.

Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средств (ФОС) по профессиональному модулю являются:

- Контрольно-оценочные материалы по каждому междисциплинарному курсу, входящему в состав профессионального модуля;
- Контрольно-оценочные материалы по учебной и (или) производственной практике;
- Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена.

Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средств (ФОС) по учебной дисциплине являются:

- Общие положения
- Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке;
- Оценка освоения умений и знаний (типовые задания);
- Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по дисциплине.

Структурными элементами фонда оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации являются:

- Темы выпускных квалификационных работ;
- Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы;
- Критерии оценки выпускных квалификационных работ.

Текущий контроль знаний осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий или в иных формах, определенных программой конкретной дисциплины (профессионального модуля).

Промежуточная аттестация уровня освоения дисциплины обучающимися осуществляется комиссией или преподавателем, ведущим данную дисциплину, в форме экзамена, зачета, дифференцированного зачета или в иной форме, предусмотренной учебным планом и программой дисциплины, профессионального модуля и практики.

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации приводятся в приложении 4.

## **7.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников. Программа государственной итоговой аттестации**

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

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной практики и производственной практики 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 специальности, характеристики с мест прохождения практики.

В приложении 3 приводится программа государственной итоговой аттестации.

## **7.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Обязательным требованием к выпускной квалификационной работе является соответствие ее тематики содержанию одного или нескольких профессиональных модулей основной образовательной программы.

Выпускная квалификационная работа должна представлять собой самостоятельно выполненную и логически завершенную письменную работу, посвященную решению задач того вида деятельности, к которому готовится специалист, и отвечать установленным учебным заведением требованиям к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы.

При выполнении данной квалификационной работы студент должен показать свою способность и умение, опираясь на полученные знания, умения и сформированные общекультурные и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать информацию, аргументировать и защищать свою точку зрения.

Публичная защита выпускной квалификационной работы перед Государственной экзаменационной комиссией осуществляется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации) студентов государственного университета «Дубна» по профессиям и специальностям среднего профессионального образования.

На защите в обязательном порядке учитывается уровень речевой культуры выпускника.

Тема выпускной квалификационной работы утверждается в установленные сроки на заседании предметно-цикловой комиссии колледжа. Научный руководитель и рецензент утверждаются приказом директора филиала. Рецензенты назначаются из числа педагогических сотрудников или высококвалифицированных специалистов образовательных, производственных и других организаций и учреждений. В качестве рецензента может выступать представитель работодателя из соответствующей профильной отрасли.

Порядок защиты выпускной квалификационной работы (ВКР):

- устное выступление (доклад) автора ВКР (5-7 минут);
- вопросы членов ГЭК и присутствующих на защите;
- отзыв научного руководителя ВКР в устной и письменной форме;
- отзыв рецензента ВКР в устной и письменной форме;
- ответы автора ВКР на вопросы и замечания;
- дискуссия;
- заключительное слово автора ВКР.

В своем отзыве научный руководитель ВКР обязан:

- определить степень самостоятельности студента в выборе темы, поисках соответствующего материала, методики его анализа;
- оценить полноту раскрытия темы студентом;
- установить уровень профессиональной подготовки выпускника, степень освоения им комплекса теоретических и практических знаний, широту научно-практического кругозора студента, определить степень практической ценности ВКР;
- сделать вывод о возможности защиты данной ВКР перед ГЭК.

Рецензент в соответствующей рецензии на ВКР оценивает:

- степень актуальности и новизны работы;
- чёткость и корректность формулировок цели и задачи исследования;
- степень полноты обзора научной и научно-практической литературы;
- структуру работы и её обоснованность;
- теоретическую значимость результатов проведенного исследования;
- практическую направленность проведенной работы.

Отзыв руководителя и рецензия рецензента завершает вывод о соответствии ВКР основным требованиям, предъявляемым к ВКР данного уровня.

Оценка за ВКР выставляется ГЭК с учетом предложений рецензента и мнения научного руководителя. При определении оценки ВКР учитываются:

- содержание работы
- оформление работы;
- характер защиты основных положений и выводов работы.

При выставлении оценки Государственная экзаменационная комиссия руководствуется следующими критериями:

- "Отлично" выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, глубокий анализ, критический разбор в практической части, логичное, последовательное изложение материала ас соответствующими выводами и обоснованными предложениями. Он а имеет

положительные отзывы научного руководителя и рецензента и выполнена в соответствии с требованиями к оформлению ВКР.

При ее защите студент-выпускник показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует наглядные пособия или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

- "Хорошо" выставляется за работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в ней представлены достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала с соответствующими выводами, однако Некоторые предложения не вполне обоснованы. Она имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При ее защите студент-выпускник показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует наглядные пособия или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.
- «Удовлетворительно» выставляется за ВКР, которая носит исследовательский характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточный критический разбор, в ней просматривается непоследовательность изложения материала. Выводы не конкретны, рекомендации и предложения слабо аргументированы. В оформлении работы имеются погрешности. В отзывах рецензента и научного руководителя имеются замечания по содержанию работы и методике анализа. При защите студент-выпускник проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы.
- «Неудовлетворительно» выставляется за работу, которая не носит исследовательский характер, не имеет анализа, не отвечает требованиям к ВКР. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются критические замечания. При защите работы студент-выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. К защите не подготовлены наглядные пособия и раздаточный материал.

## **8. Приложения.**

Приложение 1. Учебный план.

Приложение 2. Календарный учебный график.

Приложение 3. Программа государственной итоговой аттестации.

Приложение 4. Учебно-методические комплексы дисциплин, профессиональных модулей.

Приложение 5. Сведения о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов основной образовательной программы.

Приложение 6. Справка о кадровом обеспечении основной образовательной программы.

Приложение 7. Справка о материально-техническом обеспечении основной образовательной программы.