Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«АЛАПАЕВСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО:
Методическим советом техникума
протокол № 5 от 26 августа 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ: _____ Т.И. Кургузкина
Директор ГБПОУ СО «Алапаевский многопрофильный техникум»
Приказ № 105-од (а) от 26 августа 2019 г.

Уровень профессионального образования
среднее профессиональное образование

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТА СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Форма обучения: **заочная**

Квалификация выпускника **ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ**

Нормативный срок обучения
на базе основного общего образования – **4 года 10 месяцев**
на базе среднего общего образования – **3 года 10 месяцев**

Экспертные организации:

ИП Кульчеева А.А директор
предприятие, должность руководителя, дата, печать

Алапаевск, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ 4

Раздел 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ 4

Раздел 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА 5

Раздел 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 5
4.1. Общие компетенции
4.2. Профессиональные компетенции

Раздел 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 13
5.1. Учебный план
5.2. Календарный учебный график

Раздел 6. УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 17
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

РАЗДЕЛ 7. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ ПРОЦЕДУР ПО ПРОГРАММЕ 18

Раздел 8. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 19

ПРИЛОЖЕНИЯ
Приложение 1. Учебный план
Приложение 2. Календарный учебный график
Приложение 3. Рабочие программы по учебным дисциплинам общегуманитарного и социально-экономического цикла
ОГСЭ.01 Основы философии
ОГСЭ.02 История
ОГСЭ.03 Иностранный язык
ОГСЭ.04 Физическая культура
Приложение 4. Рабочие программы по учебным дисциплинам математического и естественнонаучного цикла
ЕН.01 Математика
ЕН.02 Экологические основы природопользования
ЕН.03 Химия
Приложение 5. Рабочие программы по учебным дисциплинам общепрофессионального цикла
ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02 Физиология питания
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05 Метрология и стандартизация
ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08 Охрана труда
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
Вариативные учебные дисциплины
ОП.10 Товароведение продовольственных товаров
ОП.11 Организация производства на предприятиях общественного питания
ОП.12 Контроль качества продукции и услуг
ОП.13 Бухгалтерский учет в общественном питании
Приложение 6. Рабочие программы по профессиональным модулям
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
ПСМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)
Приложение 7. Программа государственной итоговой аттестации в форме демонстрационного экзамена

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1.Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, (далее – ОПОП, программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г., зарегистрирован Министерством юстиции (рег.№ 33234 от 23.07.2014г.)

ОПОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ОПОП.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России № 384 от 22.04.2014г «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 23.07.2014г рег.№ 33234);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. №968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013г., регистрационный № 28785).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО	– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
ОПОП	– основная профессиональная образовательная программа;
ОУД	– общеобразовательная дисциплина;
МДК	– междисциплинарный курс;
ПМ	– профессиональный модуль;
ОК	– общие компетенции;
ПК	– профессиональные компетенции;
Цикл ОГСЭ	– общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
Цикл ЕН	– общий математический и естественнонаучный цикл.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: ***техник-технолог***

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования

Форма обучения: **заочная**.

Объем образовательной программы реализуемой на базе ***среднего общего образования*** - **5328** часов (в том числе – обязательная аудиторная нагрузка – **640 часов**).

Срок получения образования по образовательной программе – **3 года 10 месяцев**.

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации	
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Техник-технолог	осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Техник-технолог	осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Техник-технолог	осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Техник-технолог	осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Техник-технолог	осваивается
Организация работы структурного подразделения	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Техник-технолог	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	ПСМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Повар	осваивается

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	**Формулировка компетенции**	**Индикаторы достижения компетенции**
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-активная демонстрация интереса к будущей профессии через конкурсы профессионального мастерства, фестивали, тематические дни, уроки спецдисциплин.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - самооценка эффективности и качества выполнения работ;
ОК.3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-рациональное принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях для выполнения профессиональных задач в области производства полуфабрикатов
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-эффективный поиск необходимой информации; -эффективное использование различных источников, включая электронные

ОК.5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-рациональное и эффективное использование различных технических средств в профессиональной деятельности для обмена информацией; -умение грамотно пользоваться Интернет-ресурсами.
ОК.6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения
ОК.7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	-качественный самоанализ и коррекция результатов собственной работы - проявление ответственности за полученный результат в ходе совместной деятельности;
ОК.8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-оптимальная организация самостоятельных работы при изучении профессионального модуля - планирование обучающимися квалификационного и личностного уровня
ОК.9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-качественный анализ инноваций в сфере общественного питания

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенций (для планирования результатов обучения по элементам образовательной программы и соответствующих оценочных средств)
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.
	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.
	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур; -правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом; -качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы,

		оборудование и инвентарь; -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции
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	**иметь практический опыт:** - разработки ассортимента сложных холодных сложных 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; - организация 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; **уметь:** - 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; **знать:** - 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; - технология приготовления канапе легких и сложных холодных закусок, 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; - 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.
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	- рациональная разработка ассортимента сложных супов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих супов; - оптимальная организация технологического процесса сложных горячих супов; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих супов в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих супов - рациональная разработка ассортимента сложных горячих соусов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих соусов; - оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих соусов в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих соусов - рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра;

	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	- оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра - рациональная разработка ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - оптимальная организация технологического процесса сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; - четкое соблюдение технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы в соответствии со сборником рецептур, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; грамотное использование различных технологий, в соответствии со стандартом; - безопасное использование оборудования и инвентаря; -эстетичное оформление сложных хлебобулочных изделий; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой холодной продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; -Рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; рациональное использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур;

	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	-рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; - правильный расчет массы сырья и полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним; -оптимальная организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -оптимальный выбор и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; -эстетичное оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий; -оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции, оценка качества и безопасности готовой продукции органолептическим и другими методами в соответствии со сборником рецептур; Знание отделочных полуфабрикатов и умение использовать их в оформлении кондитерской продукции. -оптимальная организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов соответствии с технологической картой и сборником рецептур; -оптимальное использование различных технологий; -точный выбор и безопасное использование оборудования и инвентаря; -оптимальное применение техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; -оценка качества органолептическим методом сырья и продуктов для приготовления данной продукции в соответствии со стандартами;
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	- рациональная разработка ассортимента сложных холодных десертов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов в соответствии со сборником рецептур; - оптимальная организация технологического процесса по приготовлению сложных холодных десертов; -четкое определение последовательности технологических операций при приготовлении сложных холодных десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии со сборником рецептур; - эффективный контроль качества и безопасности сложных холодных десертов органолептическим методом. - рациональная разработка ассортимента сложных горячих десертов; - правильный расчет массы сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов в соответствии со сборником рецептур; - оптимальная организация технологического процесса по приготовлению сложных горячих десертов; - четкое определение последовательности технологических операций при приготовления сложных горячих десертов, используя различные методы, оборудование и инвентарь в соответствии со сборником рецептур; - эффективный контроль качества и безопасности сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	- правильное составление калькуляции на продукцию питания согласно сборника рецептур - правильность расчетов экономических показателей структурного подразделения в соответствии с действующими требованиями

		-правильное и грамотное составление производственной программы и расчетов по ней в соответствии с нормами (сборник рецептур, СаНиПиН, ТЗ РФ)
	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	- правильный расчет выхода продукции в ассортименте в соответствии со сборником рецептур -четкость организации работы цехов, рабочих мест в производственных помещениях в соответствии с санитарными нормами и правилами
	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	-правильное определение численности работников на предприятии, согласно расчетных данных - правильное ведение табеля учета рабочего времени работников в соответствии с трудовым законодательством РФ -четкое составление графиков выхода на работу в соответствии с трудовым законодательством РФ; -рациональное и оптимальное принятие управленческих решений по расстановке исполнителей по рабочим местам и организацией их деятельности в соответствии с производственным план-заданием
	ПК.6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	-правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на различные операции с сырьем, полуфабрикатами в соответствии со сборником рецептур (органолептическим методом) -правильность выполнения заданий и нормативно-технической документации на готовую продукцию в соответствии со сборником рецептур (проведение бракеража) - правильное принятие управленческого решения по устранению недочетов при выполнении работ исполнителями
	ПК.6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	-правильное ведение расчета заработной платы согласно ТК РФ -четкость в оформлении документации по учету товарных операций в общественном питании в соответствии
Выполнение работ профессиям рабочих, должностям служащих **Повар (на основе ПС «Повар»)**	ПК.7.1. Организовывать и осуществлять правильное хранение пищевых продуктов ПК.7.2. Осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья ПК.7.3. Владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, осуществлять проецирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса	**иметь практический опыт:** - правильного хранения пищевых продуктов в соответствии с санитарными требованиями. - механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов различных степеней готовности. - тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов, осуществления комплектации и раздачи блюд массового спроса. **уметь:** - применять экономически обоснованные приёмы, технологии, организацию труда в общественном питании - осуществлять органолептическую оценку качества различных групп продовольственных товаров, определения вида вкусовых продуктов - рационально использовать продовольственные товары в кулинарии и кондитерском производстве - осуществлять правильное хранение пищевых продуктов - производить расчёт энергетической ценности пищевых рационов - соблюдать гигиену труда, выполнять санитарные нормы, предотвращать возникновение пищевых отравлений

		- использовать Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и мучных кондитерских изделий - производить расчёт количества сырья по нормативам - документально оформлять отпуск продуктов и сырья на производство и в кондитерских цех - использовать весоизмерительное оборудование, организовать рабочее место, - обслуживать посетителей - осуществлять технологический процесс механической кулинарной обработки сырья - владеть технологией приготовления блюд и кулинарных изделий, - осуществлять порцирование (комплектацию) блюд и раздачу блюд массового спроса - определять качество приготовляемой пищи, предупреждение и устранение возможных её недостатков; **знать:** - экономику отрасли; - товароведение; - качество продуктов и методы его оценки; - санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания, санитарные требования к реализации готовой пищи и обслуживанию посетителей, санитарно-пищевое законодательство организацию учёта на предприятиях, ценообразование и калькуляцию; - требования к организации рабочих мест, работу цехов, формы обслуживания посетителей; - механическую кулинарную обработку продуктов, тепловую кулинарную обработку продуктов; - технологический процесс приготовления и отпуска супов, соусов, блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, рыбы и морепродуктов, мяса, мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы; - технологический процесс приготовления и отпуска блюд из яиц и творога, - холодных блюд и закусок из рыбы, мяса и др., бутербродов, сладких блюд и горячих напитков;

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план (фрагмент, полный документ представлен с пояснительной запиской в приложении)

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы ПА	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
			обязательная аудиторная															
			очная форма обучения			заочная форма обучения												
			максимальная	в т. ч. самостоятельная работа	в т. ч. всего занятий (аудиторных)	*самостоятельная работа*	аудиторные заятия всего	в т.ч. лекций, уроков	в т.ч. лабор. и практ. занятий	в т.ч. *курсовая работа*	1 курс 1 сем.	1 курс 2 сем.	2 курс 3 сем.	2 курс 4 сем.	3 курс 5 сем.	3 курс 6 сем.	4 курс 7 сем.	4 курс 8 сем.
ОГСЭ.00	**Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**		**630**	**210**	**420**	***586***	**44**				**10**	**8**	**4**	**6**	**4**	**4**	**4**	**4**
ОГСЭ.01	Основы философии	Дз	72	24	**48**	*64*	**8**										4	4
ОГСЭ.02	История	Дз	72	24	**48**	*64*	**8**				4	4						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Дз	243	81	**162**	*217*	**26**				4	4	4	6	4	4		
ОГСЭ.04	Физическая культура	З	243	81	**162**	*241*	**2**				2							
ЕН.00	**Математический и общий естественнонаучный цикл**		**312**	**104**	**208**	***278***	**34**				**22**	**12**						
ЕН.01	Математика	Дз	72	24	**48**	*64*	**8**				4	4						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Дз	72	24	**48**	*64*	**8**				4	4						
ЕН.03	Химия	Э	168	56	**112**	*150*	**18**				14	4						
П.00	**Профессиональный учебный цикл**		**4386**	**1090**	**3296**	***3824***	**562**			**10**	**48**	**60**	**76**	**74**	**76**	**76**	**76**	**76**
ОП.00	***Общепрофессиональные дисциплины***	***2***	***1512***	***504***	***1008***	*1302*	***210***				***48***	***60***	***22***	***20***	***18***	***20***	***2***	***20***
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Дз	90	30	**60**	*82*	**8**				4	4						
ОП.02	Физиология питания	Дз	72	24	**48**	*64*	**8**				4	4						
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	228	76	**152**	*180*	**48**				16	32						
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Дз	135	45	**90**	*115*	**20**								10	10		
ОП.05	Метрология и стандартизация	Дз	63	21	**42**	*57*	**6**				2	4						
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Дз	72	24	**48**	*64*	**8**								4	4		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Э	216	72	**144**	*180*	**36**						16	20				
ОП.08	Охрана труда	Дз	66	22	**44**	*60*	**6**											6
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Дз	102	34	**68**	*94*	**8**				4	4						
	Вариативная часть																	
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	Э	216	72	**144**	*180*	**36**				18	12	6					
ОП.11	Организация производства на предприятиях общественного питания	Дз	90	30	**60**	*82*	**8**											8
ОП.12	Контроль качества продукции и услуг	Дз	72	24	**48**	*64*	**8**										2	6

ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	Дз	90	30	**60**	*80*	**10**								4	6		
ПМ.00	***Профессиональные модули***		***2874***	***586***	***2288***	*2522*	***352***			***10***			***54***	***54***	***58***	***56***	***74***	***56***
ПМ.01	**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**	**Эк**	**294**	**50**	**244**	*258*	**36**						**36**					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	150	50	**100**	*114*	**36**						36					
УП.01	Учебная практика	Дз	**72**		**72**	*72*												
ПП.01	Производственная практика	Дз	**72**		**72**	*72*												
ПМ.02	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**	**Эк**	**321**	**59**	**262**	*285*	**36**						**6**	**30**				
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	177	59	**118**	*141*	**36**			*5*			6	30				
УП.02	Учебная практика	Дз	72		**72**	*72*												
ПП.02	Производственная практика	Дз	72		**72**	*72*												
ПМ.03	**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**	**Эк**	**798**	**206**	**592**	*662*	**136**						**12**	**24**	**50**	**50**		
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Э	618	206	**412**	*482*	**136**			*5*			12	24	50	50		
УП.03	Учебная практика	Дз	72		**72**	*72*												
ПП.03	Производственная практика	Дз	108		**108**	*108*												
ПМ.04	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	**Эк**	**564**	**140**	**424**	*492*	**72**								**8**	**6**	**22**	**36**
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э	420	140	**280**	*348*	**72**								8	6	22	36
УП.04	Учебная практика		72		**72**	*72*												
ПП.04	Производственная практика		72		**72**	*72*												
ПМ.05	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**	**Эк**	**273**	**67**	**206**	*237*	**36**										**36**	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э	201	67	**134**	*165*	**36**										36	
УП.05	Учебная практика	Дз	36		**36**	*36*												
ПП.05	Производственная практика	Дз	36		**36**	*36*												
ПМ.06	**Организация работы структурного подразделения**	**Эк**	**264**	**64**	**200**	*228*	**36**										**16**	**20**
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	Э	192	64	**128**	*156*	**36**										16	20
УП.06	Учебная практика	Дз	36		**36**	*36*												
ПП.06	Производственная практика	Дз	36		**36**	*36*												
ПМ.07	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)**	**Эк**	**360**	**0**	**360**	*360*	**0**											
УП.07	Учебная практика	Дз	144		**144**	*144*	**0**											
ПП.07	Производственная практика	Дз	216		**216**	*216*	**0**											
			5328	**1404**	**3924**	*4688*	**640**				**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**	**80**
ПДП.00	Производственная (преддипломная) практика	4 нед.																4 н.
ПА.00	Промежуточная аттестация	3										0,5	0,5	0,5		0,5	0,5	0,5
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.																

ГИА.02	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.																		4 нед.
ГИА.01	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.																		2 нед.
	Консультации	240										60		60		60		60		
	7 экзаменов (квалификационных)																			
Консультации 4 ч. на 1 обучающегося на учебный год. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект)			всего	дисциплин и МДК (час.)								80	80	80	80	80	80	80	80
				учебной и производств. практики (час.)															
				экзаменов (кол-во)									2	2	2		1	1	2
				диффер. зачетов (кол-во)									7		1	1	4		4
				зачетов (кол-во)								1							

5.2. Календарный учебный график

ПЕРВЫЙ КУРС

ИНДЕКС	Наименование УД, МДК, УП, ПП	Объем часов аудиторной нагрузки обучающихся	СЕНТЯБРЬ				ОКТЯБРЬ					НОЯБРЬ				ДЕКАБРЬ				ЯНВАРЬ					ФЕВРАЛЬ				МАРТ					АПРЕЛЬ					МАЙ					ИЮНЬ					ВСЕГО ЧАСОВ В ГОД
			02.09 - 07.09	09.09 - 14.09	16.09 - 21.09	23.09 - 28.09	30.09 - 05.10	07.10 - 12.10	14.10 - 19.10	21.10 - 26.10	28.10 - 02.11	04.11 - 09.11	11.11 - 16.11	18.11 - 23.11	25.11 - 30.11	02.12 -07.12	09.12 -14.12	16.12 -21.12	23.12 -28.12	-	-	13.01 - 18.01	20.01 - 25.01	27.01 - 01.02	03.02 - 08.02	10.02 - 15.02	17.02 - 22.02	24.02 - 29.02	02.03 - 07.03	09.03 - 14.03	16.03 - 21.03	23.03 - 28.03	30.03 - 04.04	06.04 - 11.04	13.04 - 18.04	20.04 - 25.04	27.04 - 02.05	04.05 - 09.05	11.05 - 16.05	18.05 - 23.05	25.05 - 30.05	01.06 - 06.06	08.06 - 13.06	15.06 - 20.06	22.06 - 27.06	
			35	36	37	38	39	40	41	42	43	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	5	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	
ОГСЭ.02	История	8					2									2																							2	2							8
ОГСЭ.03	Иностранный язык	8					2									2																							2	2							8
ОГСЭ.04	Физическая культура	2					2																																								2
ЕН.01	Математика	8					2									2																							2	2							8
ЕН.02	Экологические основы природопользования	8					2									2																							2	2							8
ЕН.03	Химия	18					6									8																							2	2	8						26
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	8					2									2																							2	2							8
ОП.02	Физиология питания	8					2									2																							2	2							8
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	48					8									8																							16	16	8						56
ОП.05	Метрология и стандартизация	6					2																																2	2							6
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	8					2									2																							2	2							8
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	30					8									10																							6	6							30
	ВСЕГО ЧАСОВ В НЕДЕЛЮ (ауд. нагрузка)	160	0	0	0	0	40	0	0	0	0	0	0	0	0	40	0	0	0	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	40	16	0	0	0	0	176
							З									к/р																									Д/з	Э					

ВТОРОЙ КУРС

ИНДЕКС	НАИМЕНОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ, УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ В СООТВЕТСТВИИ С УЧЕБНЫМ ПЛАНОМ	количество часов в учебн/год	СЕНТЯБРЬ				ОКТЯБРЬ					НОЯБРЬ				ДЕКАБРЬ				ЯНВАРЬ					ФЕВРАЛЬ				МАРТ					АПРЕЛЬ					МАЙ					ИЮНЬ					ВСЕГО ЧАСОВ
			35	36	37	38	39	40	41	42	43	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	5	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	10								2	2																												4	2							10
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	36								8	8																												10	10	8						44
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	6								6		8																																			14
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Эк кв.																																													
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	36								16	20	8																																			44
УП.01	Учебная практика									+																																						
ПП.01	Производственная практика									+																																						
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кули-нарной продукции	Эк. кв.																																													
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	36								2	4																												10	20	8						44
УП.02	Учебная практика																																						+								
ПП.02	Производственная практика																																						+								
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	36								6	6																												16	8							36
	ВСЕГО ЧАСОВ В НЕДЕЛЮ (ауд. нагрузка)	160	0	0	0	0	0	0	0	40	40	16	0	0	0	0	0	0	0	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	40	16	0	0	0	0	192
										ДЗ	к/р	Э																												ДЗ	Э					

ТРЕТИЙ КУРС

Индекс	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики в соответствии с учебным планом	Количество часов в учебный год	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель					Май					Июнь					Всего часов
			35	36	37	38	39	40	41	42	43	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	5	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44			
ОГСЭ.03	Иностранный язык	8											2	2																					2	2												8
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	20											6	4																					4	6												20
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	8											2	2																					2	2												8
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	10											2	2																					4	2												10
ПМ.03	*Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кули-нарной продукции*	Эк. кв.																																														
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	100											24	26																					22	28	Э											108
УП.03	Учебная практика																																				+											
ПП.03	Производственная практика																																				+											
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изде-лий	14											4	4																					6													14
ПМ.07	*Выполнение работ по одной или несколь-ким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)*	Эк. кв.																																														
УП.07	Учебная практика																																				+											
ПП.07	Производственная практика																																				+											
	ВСЕГО ЧАСОВ В НЕДЕЛЮ (нуж. нагрузка)	160	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	40	0	0	0	0	0	-	-	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	40	40	5	0	0	0	0	0	0	0	0			168
													к/р	ДЗ																						ДЗ	Э											

ЧЕТВЕРТЫЙ КУРС

Индекс	Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики в соответствии с учебным планом	Количество часов в учебный год	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				Март				Апрель					Май					Июнь					Всего часов
			35	36	37	38	39	40	41	42	43	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	5	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25			
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44			
ОГСЭ.01	Основы философии	8				2	2																						2	2																		8
ОП.08	Охрана труда	6																											2	4																		6
ОП.11	Организация производства на предприятиях общественного питания	8																											4	4																		8
ОП.12	Контроль качества продукции и услуг	8					2																						4	2																		8
ПМ.04	*Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*																																															
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	58				12	10																						18	18	Э																	66
УП.04	Учебная практика																														+																	
ПП.04	Производственная практика																														+																	
ПМ.05	*Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*																																															
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	36				18	18	Э																																								44
УП.05	Учебная практика							+																																								
ПП.05	Производственная практика							+																																								
ПМ.06	*Организация работы структурного подразделения*																																															
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	36				8	8																						10	10	Э																	44
УП.06	Учебная практика																														+																	
ПП.06	Производственная практика																														+																	
	ВСЕГО ЧАСОВ В НЕДЕЛЮ (нуж. нагрузка)	160	0	0	0	40	40	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	-	-	0	0	0	0	0	0	0	40	40	16	0	0	0	0	0	0	0										184

РАЗДЕЛ 6. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

6.1.1. Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

6.1.2.1. Оснащение лабораторий и мастерских (квалификация «Техник-технолог»)

Для реализации программы по сочетаниям квалификаций необходимо наличие следующих оснащенных специальных помещений:

Кабинеты: – иностранного языка – общественных дисциплин – физики – химии – основ безопасности жизнедеятельности – экономики и логистики – математики – информатики и информационных технологий – организации коммерческой деятельности – общепрофессиональных дисциплин – кабинет организации обслуживания – кабинет технологии приготовления пищи и кондитерского производства	**Лаборатории:** - учебная кулинарная и кондитерская мастерская - учебно-производственная столовая **Спортивный комплекс**: – спортивный зал – спортивная площадка – тренажерный зал **Залы:** – библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет; – актовый зал.

оснащены учебно-программными и дидактико-методическими материалами, наглядными пособиями, мультимедийным оборудованием в соответствии с содержанием учебных дисциплин и профессиональных модулей

Для проведения соревнований, полевых сборов заключается договор с ДОСААФ и стадионом «Центральный» МО г. Алапаевск

6.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в учебно-производственных мастерских техникума и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных компетенций в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills (или их аналогов).

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области «*Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания*». Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «*Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания*», и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «*Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания*», не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «*Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания*», в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

РАЗДЕЛ 7. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ ПРОЦЕДУР ПО ПРОГРАММЕ

Формой государственной итоговой аттестации по специальности является выпускная квалификационная работа, (дипломная работа (дипломный проект)). Обязательным элементом ГИА является демонстрационный экзамен. По усмотрению образовательной организации демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и (или) государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ОПОП**.**

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС. Государственная итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по специальности.

Для государственной итоговой аттестации по программе образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и фонды оценочных средств.

Задания для демонстрационного экзамена, разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, представленных союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Для разработки оценочных средств демонстрационного экзамена могут также применяться задания, разработанные Федеральными учебно-методическими объединениями в системе СПО, приведенные на электронном ресурсе в сети «Интернет» - «Портал ФУМО СПО» https://fumo-spo.ru/ и на странице в сети «Интернет» Центра развития профессионального образования Московского политеха http://www.crpo-mpu.com/.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников, утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации.

Оценка качества освоения программы должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

В качестве материалов союза «Агентства развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», по данной профессии могут применяться материалы по компетенциям, указанным в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills (или их аналогам).

Оценочные средства для промежуточной аттестации должны обеспечить демонстрацию освоенности всех элементов программы СПО и выполнение всех требований, заявленных в программе как результаты освоения. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю, результаты освоения которого не проверяются на государственной итоговой аттестации, проводится в формате демонстрационного экзамена (с элементами демонстрационного экзамена). Задания разрабатываются образовательной организацией самостоятельно с участием работодателей. ФОС по программе для специальности формируются из комплектов оценочных средств текущего контроля промежуточной и итоговой аттестации:

- комплект оценочных средств текущего контроля, который разрабатывается по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, преподавательским составом конкретной образовательной организации и включают: титульный лист; паспорт оценочных средств; описание оценочных процедур по программе;
- комплект оценочных средств по промежуточной аттестации, включает контрольно-оценочные средства для оценки освоения материала по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- фонды оценочных средств по государственной итоговой аттестации.

РАЗДЕЛ 8. РАЗРАБОТЧИКИ ПРИМЕРНОЙ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Организация-разработчик:

ГБПОУИ СО «Алапаевский многопрофильный техникум».

Разработчики основной образовательной программы:

Скрипник И. В., заместитель директора по учебной работе

Калинина Н А., методист

Попова Е.В., преподаватель дисциплин профессионального цикла ВКК, заместитель директора по учебно-производственной работе;

Панова Н.Л., преподаватель дисциплин общеобразовательного цикла.