

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский колледж управления и новых технологий»  
(ГБПОУ ВКУ и НТ)

СОГЛАСОВАНО



*Мурилова О.В.*

2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ ВКУ и НТ

*С.Е. Лиховцов*  
С.Е. Лиховцов

2017 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

специальность

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Уровень подготовки: базовый

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника: техник-технолог


Нормативный срок обучения:

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев

Волгоград  
2017

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ППССЗ) разработана на основе ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящую в укрупненную группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

**Организация-разработчик:** ГБПОУ ВКУиНТ

<p><b>СОГЛАСОВАНО</b> Заместитель директора по УиМР ГБПОУ ВКУиНТ  « 30 » 08 20 17 г.</p>	<p><b>СОГЛАСОВАНО</b> Заместитель директора по УПР ГБПОУ ВКУиНТ  « 30 » 08 20 17 г.</p>
<p><b>РЕКОМЕНДОВАНО</b> Методическим советом ГБПОУ ВКУиНТ Протокол № 1 от 04.10 20 17 г.</p>	

## СОДЕРЖАНИЕ:

1. Общие положения	4
1.1 Общая характеристики ОПОП (ППССЗ)	4
1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
1.3 Нормативные сроки освоения программы	5
1.4 Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	5
2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	6
2.1 Область профессиональной деятельности	6
2.2 Объекты профессиональной деятельности	6
2.3 Виды профессиональной деятельности	6
3 Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ	7
3.1 Общие компетенции	7
3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	7
4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ	10
4.1 Учебный план	10
4.2 Календарный учебный график	10
4.3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей	11
4.4 Программы практик	11
5 Условия реализации и ресурсное обеспечение ППССЗ	11
5.1 Кадровое обеспечение	12
5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	12
5.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	13
6 Характеристика социокультурной среды колледжа	15
7 Оценка качества освоения обучающимися ППССЗ	15
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	15
7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников	26
Приложения	27

## **1. Общие положения**

### **1.1. Общая характеристики ОПОП (ППССЗ)**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную ГБПОУ ВКУ и НТ с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., а также с учетом базисного учебного плана.

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет своей **целью** формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть конкурентоспособным на рынке труда.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативную правовую базу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464;
- Порядок применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 января 2014 г. № 2;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;
- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;
- Устав колледжа.

### 1.3. Нормативные сроки освоения программы:

Таблица 1.

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

### 1.4 Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель:

Таблица 2.

Обучение по учебным циклам	119 недель
Учебная практика	6 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	22 недели
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	7 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель

Каникулы	35 недель
Итого	199 недель

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 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 профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

### **3 Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена**

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

#### **3.1 Общие компетенции**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции**

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (ПМ):

##### ***ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:***

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

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

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для

приготовления сложной кулинарной продукции.

***ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции:***

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

***ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции:***

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

***ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:***

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

***ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:***

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

***ПМ 06. Организация работы структурного подразделения:***

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.



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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

***ПМ 07. Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер (содержание разработано на основе профессиональных стандартов Повар, Кондитер (Обобщенная трудовая функция В, 4 уровень квалификации) и с учетом требований работодателей):***

ПК 7.1. Подбирать и подготавливать технологическое оборудование, инвентарь, инструменты и рабочее места повара к работе в соответствии с инструкциями и регламентами, безопасно его эксплуатировать при обработке, подготовке всех видов сырья и продуктов для приготовления полуфабрикатов, блюд, мучных и кондитерских изделий.

ПК 7.2. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов и плодов, готовить и оформлять к подаче основные простые блюда и гарниры из овощей и грибов, осуществлять контроль качества готовой продукции.

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов и сырья для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, готовить и оформлять к подаче каши и гарниры, осуществлять контроль качества готовой продукции.

ПК 7.4. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять к подаче блюда из яиц и творога, осуществлять контроль качества готовой продукции.

ПК 7.5. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять к подаче сладкие блюда и напитки, осуществлять контроль качества готовой продукции.

ПК 7.6. Производить подготовку сырья, готовить и оформлять к подаче мучные блюда и простые изделия из теста разнообразного ассортимента, осуществлять контроль качества готовой продукции.

ПК 7.8 Производить подготовку сырья, готовить и оформлять к подаче бульоны и отвары, простые супы разнообразного ассортимента, осуществлять контроль качества готовой продукции.

ПК 7.9. Составлять меню и калькуляцию блюд, изделий и кондитерской продукции.

#### **4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования регламентируется: ФГОС СПО ПО специальности; учебным планом; рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей, в т. ч. практик; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

##### **4.1 Учебный план**

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

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

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

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

Учебный план ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания прилагается.

##### **4.2. Календарный учебный график**

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

Календарный учебный график прилагается.

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

Для обеспечения учебного процесса разработаны рабочие программы по всем дисциплинам и ПМ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей определяют

- место и назначение учебной дисциплины/профессионального модуля в ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- структуру и содержание учебной дисциплины/профессионального модуля, а также результат его освоения;
- условия реализации рабочей программы;
- формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины/профессионального модуля.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разработаны на основании Методических рекомендаций по разработке и оформлению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с требованиями ФГОС СПО и утверждаются Методическим советом колледжа.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей прилагаются.

### **4.4. Программы практик**

В рабочих программах практик указывается назначение практики для освоения обучающимися конкретного вида профессиональной деятельности в рамках соответствующего профессионального модуля, преемственность различных этапов практики, организационные условия (место проведения практики, концентрированность/рассредоточенность проведения практики и др.), а также содержится перечень конкретных заданий, методы оценки результатов их выполнения и результатов практики в целом.

Рабочая программа преддипломной практики строится аналогично, с тем отличием, что практика направлена на проверку готовности выпускников к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы.

Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

## **5. Условия реализации и ресурсное обеспечение ППССЗ**

Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания формируется на основе обязательных требований к среднему профессиональному образованию по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного, определяемых ФГОС СПО по данной специальности.

## **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования на кафедре технологии торговли и общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), высшую, первую квалификационную категорию и постоянно занимающимися научно-методической деятельностью.

Основу преподавательского состава составляют штатные преподаватели. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

## **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям), видам практик.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся методически обеспечена учебно-методическими материалами, входящими в состав учебно-методических комплексов, с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

При реализации образовательной программы используются различные образовательные технологии: проблемные, игровые, с использованием ИКТ и др. При обучении с применением дистанционных образовательных технологий образовательная программа обеспечивается соответствующей учебно-методической документацией.

### ***Практико-ориентированное обучение реализуется посредством:***

- повышения мотивации обучающихся к профессиональному обучению (встреча с практическими работниками, экскурсии на производства, декады по специальности, конкурсы, выставки);
- овладения основами профессиональной деятельности (практические занятия, лабораторные работы, научно-практические конференции);
- совершенствования профессиональной деятельности обучающихся (интегрированные уроки, решение производственных ситуаций);
- овладения способностью к дальнейшему саморазвитию, полноценному решению конкретных производственных задач (учебная, производственная, преддипломная практики).

Учебная и производственная (по профилю специальности)

практики завершают изучение междисциплинарного курса по профессиональному модулю при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей ППССЗ по видам профессиональной деятельности.

Прохождение практики направлено на формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по осваиваемой специальности и завершается квалификационным экзаменом для оценки освоенных профессиональных и общих компетенций. По итогам изучения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» обучающимся присваивается разряд (3-4) по профессии Повар.

Практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

При прохождении практики, обучающиеся соблюдают правила по охране труда и технике безопасности, правила производственной санитарии и гигиены, установленные СанПиНом, обеспечивают себя индивидуальными средствами защиты: санитарной одеждой, специальной обувью и другими средствами.

Преддипломная практика проводится после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Базы практики для обучающихся отвечают следующим основным требованиям:

- соответствуют специальности и виду практики;
- имеют необходимые отрасли и сферы деятельности, предусмотренные программой;
- располагают квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Работа руководителей практики от учебного заведения и предприятия направлена на освоение обучающимися материала, предусмотренного программой практики. Руководитель практики от кафедры регулярно посещает базы практики.

В период прохождения практики, обучающиеся самостоятельно ведут дневник и формируют отчет, который содержит сведения о конкретно выполненной работе и краткое описание деятельности организации, являющейся базой практики.

В конце практики осуществляется проверка дневников, защита отчетов с оформлением зачетных ведомостей – на основе характеристик и аттестационных листов по итогам практик.

### **5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

ГБПОУ ВКУиНТ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-

исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом колледжа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Материально-техническое обеспечение включает в себя:

а) библиотеку с техническими возможностями перевода основных библиотечных фондов в электронную форму и необходимыми условиями их хранения и пользования;

б) компьютерные классы для работы с учебно-методическими комплексами;

в) учебно-производственные мастерские.

Для реализации ОПОП СПО имеются:

1) компьютерные классы общего пользования с подключением к Интернету для работы одной академической группы одновременно;

2) компьютерные мультимедийные проекторы для проведения лекционных занятий, и другая техника для презентаций учебного материала;

3) основные базы производственных практик, с которыми у колледжа оформлены договорные отношения, на основании которых базы обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

В целом ресурсное обеспечение ОПОП СПО формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ СПО, определяемых ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

При проведении занятий в компьютерных классах используется мультимедийное оборудование: проекторы и мультимедийные доски.

Реализация учебного процесса по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования осуществляется в том числе в специализированных учебных кабинетах и лабораториях:

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;

иностранный язык;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

химии;

метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

**Спортивный 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.

Аудиторный фонд соответствует контингенту обучающихся, используется в соответствии с утвержденными расписаниями учебных занятий.

## **6. Характеристика социокультурной среды колледжа**

В ГБПОУ ВКУиНТ создана социокультурная среда и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся. Изменившееся социокультурное общественное устройство требует от колледжа уделять особое внимание процессу вхождения молодого специалиста в профессиональную среду. Социокультурная среда колледжа влияет на всестороннее развитие личности обучающихся, а также на профессиональную подготовку и формирование таких общих компетентностей, как способность понимать сущность и значимость своей будущей профессии, принимать решения в нестандартных ситуациях, работать в коллективе, взаимодействовать с социальными партнерами, коллегами, организовывать собственную деятельность и т. д.

## **7. Оценка качества освоения обучающимися ППССЗ**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества по освоению обучающимися ОПОП СПО включает текущий и рубежный контроль успеваемости, промежуточные и государственную итоговую аттестации.

### **7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации созданы фонды оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной

аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями и доводятся до сведения обучающихся.

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

Порядок и форма проведения зачетов и экзаменов устанавливается соответствующими нормативными документами ГБОУ СПО ВКУиНТ.

Цель осуществления промежуточной аттестации – подведение итогов работы обучающегося в семестре и/или за учебный год, а так же принятие соответствующих административных решений о возможности дальнейшего освоения им учебной программы (перевод обучающегося на следующий курс, академический отпуск, отчисление и т.д.).

Фонды оценочных средств прилагаются.

### ***Нормативно-методические документации и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся***

Оценка текущего контроля знаний и промежуточной аттестации проводится в ГБПОУ ВКУиНТ по рейтинговой системе оценки и контроля (далее – рейтинг-контроль) на основании «Положения о текущем контроле и оценке учебных достижений и промежуточной аттестации обучающихся».

Рейтинговая система оценки и контроля - это система организации образовательного процесса, при которой проводится регулярная оценка учебных знаний, умений и навыков студентов, а также оценка их общественной, творческой активности, научно-исследовательской деятельности в течение учебного года.

Целью организации рейтинг-контроля является повышение качества подготовки студентов путём управления их учебной деятельностью в период всего обучения.

Задачи рейтинг-контроля:

- формирование у студентов мотивации к систематической работе;
- текущий анализ и контроль уровня освоения содержания учебной дисциплины в течение семестра и учебного года в целом;
- упорядочение, прозрачность и расширение возможностей применения различных видов и форм контроля (аттестации);
- построение оперативной системы корректирующих действий;
- систематизация совместной работы студента и преподавателя по качественному освоению студентом содержания УД и ПМ;
- дифференциация образовательного процесса колледжа посредством обеспечения индивидуального подхода к студентам;
- построение эффективной системы поощрений и стимулирования (назначение стипендии, ее размер, благодарности и др.) деятельности студентов



по достижению ими наилучшего результата.

Максимальное количество баллов, которые может получить студент за семестр по УД, МДК, практике – 100, в том числе: 60 баллов – за текущий контроль; 40 баллов – итоговый контроль (промежуточная аттестация).

Баллы распределяются на 3 контрольных периода следующим образом:

18-30 баллов – в первом контрольном периоде (середина семестра);

18-30 баллов – во втором контрольном периоде (неделя перед сессией/промежуточной аттестацией);

25-40 баллов – в третьем контрольном периоде (промежуточная аттестация).

### *Характеристика образовательных результатов освоения ППСЗ:*

Таблица 3.

<b>Коды ОК, ПК</b>	<b>Наименование компетенций</b>	<b>Результаты освоения компетенций (З, У)</b>
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Знать сущность и социальную значимость будущей профессии. Уметь проявлять к своей профессии устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Знать методы и способы выполнения профессиональных задач. Уметь 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	Знать основные правила поведения в стандартных и нестандартных ситуациях. Уметь 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	Знать круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Уметь выполнять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Знать современные средства коммуникации и возможности передачи информации. Уметь использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Знать основные правила поведения в общественных местах и на рабочем месте. Уметь строить продуктивные отношения с коллегами в коллективе и в команде, руководством и потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Знать основные принципы организации коллективной работы. Уметь 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	Знать круг задач профессионального и личностного развития. Уметь самостоятельно ставить и достигать цели профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно
	Планировать повышение квалификации	планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	Знать основные тенденции развития технологий в профессиональной деятельности. Уметь адаптироваться к новым внедряемым технологиям в профессиональной деятельности
<b>Профессиональные компетенции</b>		
<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		

ПК 1.1	<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Знать ассортимент полуфабрикатов из мяса; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; способы минимизации отходов при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд.</p>
ПК 1.2	<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Знать ассортимент полуфабрикатов из рыбы; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд</p>
ПК 1.3	<p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>Знать ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы; методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p>
		<p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд</p>

<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных блюд	<p>Знать ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных закусок; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок; температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов канапе, легких и сложных холодных закусок; технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, методы сервировки, способы и температуру подачи канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы)	<p>Знать ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы; требования к качеству готовых блюд из мяса, рыбы и птицы; температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов сложных холодных мясных, рыбных блюд; технологию приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы; методы сервировки, способы и температуру подачи блюд из рыбы, мяса и птицы; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать</p>
		различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<p>Знать ассортимент сложных холодных соусов; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов; требования к качеству готовых соусов и заготовок к ним; температурный и санитарный режимы, правила приготовления соусов; технологию приготовления соусов; методы сервировки, способы и температуру подачи соусов; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; требования к безопасности приготовления и хранения готовых соусов и заготовок к ним.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>Знать ассортимент сложных супов; методы организации производства сложных супов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов; технологию приготовления сложных супов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p>
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	<p>Знать ассортимент сложных горячих соусов; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих соусов; технологию приготовления горячих соусов; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей</p>

		кулинарной продукции, выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	<p>Знать ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра; температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных типов сыров; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p>
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	<p>Знать ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к качеству и правила выбор полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса, рыбы и птицы; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из мяса, рыбы и птицы; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса, рыбы и птицы; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p>
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		
4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Знать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; организацию технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного

		<p>хлеба; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Уметь принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>
4.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>Знать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; организацию технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Уметь принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; выбирать вид теста и способы формовки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>
4.3	<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Знать ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий; организацию технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий; требования к безопасности</p>

		<p>хранения мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Уметь принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать вид теста и способы формовки мелкоштучных кондитерских изделий; определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий.</p>
4.4	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>Знать ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; характеристику основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов; методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>
<p><b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b></p>		
5.1	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>Знать ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов; методы приготовления сложных холодных десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных десертов</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов;</p>



		выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов
5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<p>Знать ассортимент сложных горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; методы приготовления сложных горячих десертов; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования горячих десертов</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции</p>
<b>Организация работы структурного подразделения</b>		
6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	<p>Знать методики расчета экономических показателей</p> <p>Уметь рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p>
6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	<p>Знать основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>Уметь организовывать работу коллектива исполнителей;</p>
6.3	Организовывать работу трудового коллектива	<p>Знать принципы и виды планирования работы бригады (команды); способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды</p> <p>Уметь организовывать рабочие места в производственных помещениях</p>
6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<p>Знать способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды</p> <p>Уметь эффективно оценивать деятельность работ исполнителями;</p>
6.5	Вести утвержденную учетно-	Знать формы документов, порядок их

	отчетную документацию	заполнения Уметь оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
--	-----------------------	---

## **7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников**

Государственная итоговая аттестация (ГИА) включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа), при этом на подготовку к ГИА отводится 4 недели, на защиту выпускной квалификационной работы – 2 недели.

Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

Программа государственной (итоговой) аттестации прилагается.

## Приложение 1

Утверждаю

Директор ГБПОУ ВКУиНТ

\_\_\_\_\_ С.Е.Лиховцов

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2017 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена  
*государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения*

***"Волгоградский колледж управления и новых технологий"***

по специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

по программе **базовой подготовки**

Квалификация: **Техник-технолог**

Форма обучения: **очная**

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

Профиль получаемого профессионального образования:  
**естественно-научный**

**1. Сводные данные по бюджету времени**

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1-й	39				2		11	52
2-й	29	4	6		2		11	52
3-й	28	1	10		2		11	52
4-й	23	1	6	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>119</b>	<b>6</b>	<b>22</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>35</b>	<b>199</b>

<b>2. План учебного процесса</b>															
Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)						
			Максимальная	Самостоятельная учебная работа	Обязательная аудиторная			1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
					всего занятий	в т. ч.		1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед. (15 т/о)	4 сем. 23 нед. (14 т/о)	5 сем. 16 нед. (12 т/о)	6 сем. 23 нед. (16 т/о)	7 сем. 30 нед. (23 т/о)	
						теоретических занятий	ЛПЗ								курсовых работ (проектов)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14		
<b>О.00</b>	<b>ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	1/11/3	2086	702	1404	815	589	0	612	792					
<b>ОУДБ.00</b>	<i>базовые дисциплины</i>	1/8/1	1555	505	1050	603	447	0	478	572					
ОУД.01	Русский язык	_, Эп2	117	39	78	40	38	0	34	44					
ОУД.02	Литература	_, Д32	176	59	117	97	20	0	51	66					
ОУД.03	Иностранный язык	_, Д32	165	48	117	0	117	0	51	66					
ОУД.04	Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия	_, Эп2	234	78	156	70	86	0	68	88					
ОУД.05	История	_, Д32	165	48	117	107	10	0	51	66					
ОУД.06	Обществознание (вкл. экономику и право)	_, Д32	150	50	100	90	10	0	34	66					
ОУД.07	Физика	_, Д32	150	50	100	80	20	0	34	66					
ОУД.08	Экология	_, Д32	117	39	78	62	16		34	44					
ОУД.09	Физическая культура	31, Д32	176	59	117	15	102	0	51	66					
ОУД.10	Основы безопасности жизнедеятельности	Д31	105	35	70	42	28	0	70	0					

<b>ОУДП.00</b>	<b>профильные дисциплины</b>	<b>0/1/2</b>	<b>417</b>	<b>139</b>	<b>278</b>	<b>186</b>	<b>92</b>	<b>0</b>	<b>102</b>	<b>176</b>					
ОУД.11	Химия	_, Э2	150	50	100	74	26	0	34	66					
ОУД.12	Информатика	_, Д32	150	50	100	50	50	0	34	66					
ОУД.13	Биология	Д32	117	39	78	62	16	0	34	44					
<b>УД.00</b>	<b>дополнительные дисциплины (по выбору обучающихся)</b>	<b>0/2/0</b>	<b>114</b>	<b>38</b>	<b>76</b>	<b>26</b>	<b>50</b>	<b>0</b>	<b>32</b>	<b>44</b>					
УД.14.01	Решение прикладных задач по курсу химии	_, Д32	114	38	76	26	50	0	32	44					
УД.14.02	Решение прикладных задач по курсу биологии														
ИП.00	<b>индивидуальный проект</b>	_, Д32	20	20	0				0	0					
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ</b>	<b>2/4/1/</b>	<b>514</b>	<b>196</b>	<b>466</b>	<b>129</b>	<b>340</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>112</b>	<b>48</b>	<b>64</b>	<b>92</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	Д33	57	12	45	42	6	0	0	0	45	0	0		
ОГСЭ.02	История	Д33	57	12	45	37	8	0	0	0	45	0	0		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Д34,Д36, Д37	160		160	0	160	0	0	0	30	28	24	32	46
ОГСЭ.04	Физическая культура	Д34,Д36, Д37	160		160	4	156	0	0	0	30	28	24	32	46
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	Д34	80	24	56	46	10	0	0	0	0	56	0		
<b>ЕН.00</b>	<b>МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>0/2/1</b>	<b>269</b>	<b>89,5</b>	<b>179</b>	<b>119</b>	<b>60</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>75</b>	<b>56</b>	<b>0</b>	<b>48</b>	<b>0</b>
ЕН.01	Математика	Д34	84	28	56	36	20	0	0	0	0	56	0		
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Д36	72	24	48	32	16	0	0	0	0	0	0	48	
ЕН.03	Химия	Э3	113	38	75	51	24	0	0	0	75	0	0		
<b>П.00</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ</b>	<b>0/16/10</b>	<b>2912</b>	<b>763,5</b>	<b>2097</b>	<b>863</b>	<b>624</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>315</b>	<b>336</b>	<b>384</b>	<b>464</b>	<b>736</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>0/12/4</b>	<b>857</b>	<b>269</b>	<b>537</b>	<b>333</b>	<b>204</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>225</b>	<b>112</b>	<b>60</b>	<b>48</b>	<b>230</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э3	90	30	60	40	20	0	0	0	60				
ОП.02	Физиология питания	Д33	90	30	60	40	20	0	0	0	60				
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э3	90	30	60	40	20	0	0	0	60				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Д35	90	30	60	24	36	0	0	0			60		



ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	Д36	144											144	
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	Э7	588	184	368	198	150	20	0	0	0	0	0	0	368
МДК04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э7	552	184	368	198	150	20							368
УП 04	Учебная практика	Д37	36												36
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	Д37	144												144
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	Э6	384	104	208	108	100				0	0	0	208	0
МДК05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Э6	312	104	208	108	100							208	
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	Д36	72											72	
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	Э7	279	69	138	88	50				0	0	0	0	138
МДК06.01	Управление структурным подразделением организации	Э7	207	69	138	88	50								138
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	Д37	72												72
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер</b>	Э4	660	112	224	124	100				0	224	0	0	0
МДК07.01	Выполнение работ по профессии Повар	Э4	168	56	112	62	50					112			
МДК07.02	Выполнение работ по профессии Кондитер	Э4	168	56	112	62	50					112			
УП 07	Учебная практика	Д34	108									108			
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	Д34	216									216			
											540	504	432	576	828
	<b>Всего по циклам ОПОП (по ФГОС)</b>		<b>3694</b>	<b>1049</b>	<b>2742</b>	<b>1111</b>	<b>1024</b>	<b>70</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>540</b>	<b>504</b>	<b>432</b>	<b>576</b>	<b>828</b>
	<b>Всего по циклам ОПОП, включая общеобразовательный цикл</b>		<b>5780</b>	<b>1751</b>	<b>4146</b>	<b>1926</b>	<b>1613</b>	<b>70</b>	<b>612</b>	<b>792</b>	<b>540</b>	<b>504</b>	<b>432</b>	<b>576</b>	<b>828</b>



<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>														4 нед.
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>														6 нед.
Консультации на учебную группу из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год <b>Государственная итоговая аттестация</b> <b>Программа базовой подготовки</b> Выпускная квалификационная работа в форме дипломной работы Выполнение дипломной работы с 18 мая по 14 июня (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с 15 июня по 28 июня (всего 2 нед.)					<b>Всего</b>	дисциплин и МДК	14	13	10	7	6	6	8		
						учебной практики			36	108		36	36		
						производст. практики				216	144	216	216		
						преддипл. практики					4 нед.				
						экзаменов	0	3	2	3	2	4	4		
						дифф. зачётов	1	11	1	4	2	4	7		
						зачётов	1		0	1	0	0	0		

### Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

#### ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ

1. Рабочая программа учебной дисциплины Русский язык
2. Рабочая программа учебной дисциплины Литература
3. Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык
4. Рабочая программа учебной дисциплины Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
5. Рабочая программа учебной дисциплины История
6. Рабочая программа учебной дисциплины Обществознание (вкл. экономику и право)
7. Рабочая программа учебной дисциплины Физика
8. Рабочая программа учебной дисциплины Экология
9. Рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура
10. Рабочая программа учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности
11. Рабочая программа учебной дисциплины Химия
12. Рабочая программа учебной дисциплины Информатика
13. Рабочая программа учебной дисциплины Биология
14. Рабочая программа учебной дисциплины Решение прикладных задач по курсу химии
15. Рабочая программа учебной дисциплины Решение прикладных задач по курсу биологии

#### ОБЩИЙ ГУМАНИТАРНЫЙ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ

16. Рабочая программа учебной дисциплины Основы философии
17. Рабочая программа учебной дисциплины История
18. Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык
19. Рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура
20. Рабочая программа учебной дисциплины Русский язык и культура речи

#### МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ОБЩИЙ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ

21. Рабочая программа учебной дисциплины Математика
22. Рабочая программа учебной дисциплины Экологические основы природопользования
23. Рабочая программа учебной дисциплины Химия

#### ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ

##### Общепрофессиональные дисциплины

24. Рабочая программа учебной дисциплины Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
25. Рабочая программа учебной дисциплины Физиология питания
26. Рабочая программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья
27. Рабочая программа учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности
28. Рабочая программа учебной дисциплины Метрология и стандартизация
29. Рабочая программа учебной дисциплины Правовые основы профессиональной деятельности
30. Рабочая программа учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга

31. Рабочая программа учебной дисциплины Охрана труда
32. Рабочая программа учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности
33. Рабочая программа учебной дисциплины Основы профессионального становления
34. Рабочая программа учебной дисциплины Бухгалтерский учет в общественном питании
35. Рабочая программа учебной дисциплины Основы арт-дизайна кулинарной и кондитерской продукции/  
Инновационные технологии в общественном питании

#### **Профессиональные модули**

36. Рабочая программа профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
37. Рабочая программа профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
38. Рабочая программа профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
39. Рабочая программа профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
40. Рабочая программа профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
41. Рабочая программа профессионального модуля Организация работы структурного подразделения
42. Рабочая программа профессионального модуля Выполнение работ по профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер