

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Хлебозавод»

Н.В.Тиханова



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ ТТП

Ш.А.Абуталипов

2020г



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(укрупнённая группа специальностей и направлений подготовки (УГС)
19.00.00 Промышленная экология)

КВАЛИФИКАЦИЯ

Техник-технолог

Основная профессиональная образовательная программа по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** Областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Павловский технологический техникум» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года № 384.

РЕКОМЕНДОВАНА

Научно-методическим Советом
ОГБПОУ ТТП

Протокол № 1 от 28.08. 2020г

Заместитель директора по НМР

Ах Н.М.Ахтямова

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ ТТП

Щ.А.Абуталипов



СОГЛАСОВАНО

ООО «Хлебозавод» .

СОГЛАШЕНИЕ № 1 от 28.08.2020г.

Директор Тиханова Н.В.Тиханова



СОДЕРЖАНИЕ

		стр
	Пояснительная записка	2
1.	Общие положения	3
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	3
1.2.	Нормативный срок освоения программы	4
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	5
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности	5
2.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции	5
3.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	18
3.1	Учебный план	18
3.2.	Календарный учебный график	26
4.	Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы	26
5.	Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур по программе	39
6.	Разработчики основной образовательной программы	40
7.	ПРИЛОЖЕНИЯ	
7.1.	Приложение 1 Учебный план	
7.2.	Приложение 2 Календарный учебный график	
7.3.	Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин	
7.3.1	Общеобразовательный цикл	
7.3.1.1.	ОУД.01 Русский язык	
7.3.1.2.	ОУД.02 Литература	
7.3.1.3.	ОУД.03 Иностранный язык	
7.3.1.4.	ОУД.04 Математика	
7.3.1.5.	ОУД.05 История	
7.3.1.6.	ОУД.06 Физическая культура	
7.3.1.7.	ОУД.07 ОБЖ	
7.3.1.8.	ОУД.08 Астрономия	
7.3.1.9.	ОУД.09 Родной язык	
7.3.1.10.	ОУД.10 Информатика	
7.3.1.11.	ОУД.11 Физика	
7.3.1.12.	ОУД.12 Химия	
7.3.1.13.	ОУД.13 Обществознание (вкл. экономику и право)	
7.3.1.14.	ОУД 14. Биология	
7.3.1.15.	ОУД 15 География	
7.3.1.16.	ОУД 16 Экология	
7.3.1.17	УД.01 История родного края	
7.3.1.18	УД 02 Индивидуальное проектирование	
7.3.2	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
7.3.2.1.	ОГСЭ 01 Основы философии	
7.3.2.2.	ОГСЭ 02 История	
7.3.2.3.	ОГСЭ 03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	

7.3.2.4.	ОГСЭ 04 Физическая культура	
7.3.2.5.	ОГСЭ.05 Технология профессионально-личностного развития	
7.3.3.	Математический и естественно-научный цикл	
7.3.3.1.	ЕН.01 Математика	
7.3.3.2.	ЕН.02. Экологические основы природопользования	
7.3.3.3.	ЕН.03.Химия	
7.3.4.	Профессиональный цикл. Общепрофессиональные дисциплины	
7.3.4.1.	ОП 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.	
7.3.4.2.	ОП.02. Физиология питания	
7.3.4.3.	ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья	
7.3.4.4.	ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности	
7.3.4.5.	ОП.05. Метрология и стандартизация	
7.3.4.6.	ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности	
7.3.4.7.	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	
7.3.4.8.	ОП.08 Охрана труда	
7.3.4.9.	ОП.09 Безопасность жизнедеятельности	
7.3.4.10.	ОП. 10 Организация обслуживания	
7.3.4.11.	ОП.11 Организация предпринимательской деятельности	
7.4.	Приложение 4 Рабочие программы профессиональных модулей	
7.4.1	Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
7.4.2	Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	
7.4.3	Программа профессионального модуля ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	
7.4.4	Программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
7.4.5	Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	
7.4.6	Программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	
7.4.7	Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	
7.5	Приложение 5 Рабочие программы учебной и производственной практики	
7.6.	Приложение 6. Контрольно-измерительные материалы, контрольно-оценочные средства, фонды оценочных средств текущей и промежуточной аттестации	
7.7.	Приложение 7. Программа государственной итоговой аттестации студентов	

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ» (в действующей редакции);
- приказ Министерства образования и науки РФ от 7 июня 2017 г. N 506 "О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов

- начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. N 1089";
- приказа МО РФ от 09.03.2004г. №1312 «Об утверждении федерального Базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
 - приказа Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» с изменениями от 29.12.2014 г., 31.12.2015 г., 29.07.2017 г.;
 - рекомендаций по формированию учебного плана образовательного учреждения начального / среднего профессионального образования по профессии начального / специальности среднего профессионального образования;
 - приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464. «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 22 января, 15 декабря 2014 года;
 - письмо министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. № 06-259, рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования.;
 - рекомендациями по формированию общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования и программно-методическому сопровождению изучения общеобразовательных дисциплин.;
 - письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06.2017 № ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
 - постановление главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30 июня 2020 года № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СПЗ.1/2.4.3598-20» «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
 - Устав ОГБПОУ ТТП;
 - Локальные нормативные акты, регламентирующие организацию образовательного процесса в ОГБПОУ ТТП.

Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП

- ФГОС СПО - Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ООП СПО - основная образовательная программа среднего профессионального образования;
- ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;
- МДК - междисциплинарный курс;
- ПМ - профессиональный модуль;
- ОК - общие компетенции;
- ПК - профессиональные компетенции,
- Цикл ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- Цикл ЕН - Математический и общий естественнонаучный цикл.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы *базовой СПО* подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев
- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ¹

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания

Объекты профессиональной деятельности выпускника: 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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

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

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

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

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

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

ВПД 6. Организация работы структурного подразделения.

ВПД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

¹ Раздел 2 заполняется в соответствии с ФГОС по профессии, специальности.

Код	Наименование
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ВПД 2	5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Общие компетенции выпускника

Компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план;</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задачи проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>
		<p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития самообразования</p>
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>
		<p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>
		<p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	<p>Умения: описывать значимость своей специальности</p>
		<p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности</p>

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в профессиональной деятельности по специальности</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p> <p>Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p>
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10	Пользоваться профессионально й документацией на государственном и иностранном языках.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>

		<p>Знания:</p> <p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p>Умения:</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>оформлять бизнес-план;</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею;</p> <p>определять источники финансирования</p> <hr/> <p>Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Основной вид деятельности	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	<p>знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;</p> <p>рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p>

	<p>правила составления заявок на продукты.</p> <p>уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
	<p>иметь практический опыт в:</p> <p>разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>
	<p>уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецепты горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>
	<p>иметь практический опыт в: разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Организация и</p>	<p>знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и</p>

<p>ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.</p>
	<p>уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных кате обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>
	<p>иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами,</p>

	<p>творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>
	<p>уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>

	<p>иметь практический опыт в: разработке ассортимента холодных и горячих десертов, налитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептов, составления заявок на продукты.</p>
	<p>уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>

	<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>
	<p>иметь практический опыт в:</p> <p>разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>
<p>Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала</p>	<p>знать: нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания; принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее</p>

	<p>реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;</p> <p>виды, формы и методы мотивации персонала</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p> <p>правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, ведение учета и составления товарных отчетов;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов</p>
	<p>уметь: контролировать соблюдение регламентов и стандартной организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;</p> <p>составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;</p> <p>планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания;</p> <p>обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;</p> <p>рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;</p> <p>вести утвержденную учетно-отчетную документацию;</p> <p>организовывать документооборот.</p>
	<p>иметь практический опыт в: разработке различных видов меню,</p>

	<p>разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>
--	--

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие 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 (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, практической подготовке в форме учебной и производственной практик);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной итоговой аттестации (ГИА), объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Общий объем образовательной программы на базе основного общего образования, включая получение среднего общего образования в соответствии с требованиями ФГОС СОО составляет 5940 часов.

Объем недельной образовательной нагрузки обучающихся составляет 36 часов в неделю и включает все виды работы с преподавателем и самостоятельную учебную работу по освоению образовательной программы.

Работа обучающихся на аудиторных занятиях организуется через основные виды учебных занятий: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторная работа, консультации, самостоятельная работа, учебная и производственная практики.

В учебных циклах учебного плана выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий: (урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторное занятие, консультации), учебная и производственная практики и самостоятельной работы обучающихся

Время на внеаудиторную самостоятельную работу входит в объем часов образовательной программы и составляет 50 % от аудиторной нагрузки обучающихся.

Общая продолжительность каникул составляет 24 недели: по 11 недель на 1,2 курсах, 10 недель на 3 курсе и 2 недели на 4 курсе.

Учебный год состоит из двух семестров, каждый из которых заканчивается предусмотренной учебным планом формой контроля знаний.

Время, отводимое на консультации, составляет по учебному плану по программе ППССЗ –400 часов, по 100 часов на год.

Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются преподавателем исходя из специфики изучения учебного материала.

На подготовку выпускной квалификационной работы отводится 4 недели; на защиту – 2 недели. Всего 6 недель.

Общий срок обучения – 3 года 10 месяцев.

При получении среднего профессионального образования в соответствии с *индивидуальным учебным планом* сроки получения образования могут быть изменены с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

Общеобразовательный учебный цикл

Общий объем образовательной программы СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемой на базе основного общего образования, увеличивается на 1476 часов и включает промежуточную аттестацию для контроля освоенности результатов по ФГОС среднего общего образования.

В общеобразовательном цикле учебного плана в структуре учебной нагрузки по специальности самостоятельная работа не предусмотрена.

Образовательная программа направлена как на достижение результатов, обозначенных ФГОС СОО, так и на освоение результатов, обозначенных ФГОС СПО по специальности. Общеобразовательный учебный цикл образовательной программы СПО по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания ей сформирован с учетом *естественно-научного профиля* получаемого профессионального образования в соответствии с перечнем профессий и специальностей СПО, утвержденного приказом Минобрнауки России от 29.10.2013г. № 1199 и письмом Минобрнауки России 06-259 от 17.03.2015г.

Учебное время, отведенное на изучение общеобразовательных дисциплин распределено следующим образом:

1332 часов – на изучение общих дисциплин и дисциплин по выбору;

72 часа – на изучение дополнительных дисциплин.

В соответствии с требованиями ФГОС СОО общеобразовательный учебный цикл учебного плана включает общеобразовательные учебные дисциплины из обязательных предметных областей: русский язык и литература, иностранный язык, общественные науки, математика и информатика, естественные науки; физическая культура, экология и основы безопасности жизнедеятельности.

В состав общих обязательных для освоения общеобразовательных учебных дисциплин входят «ОУД.01 Русский язык», «ОУД.02 Литература», «ОУД.03 Иностранный язык», «ОУД.04 Математика», «ОУД.05 История», «ОУД.06 Физическая культура», «ОУД.07 Основы безопасности жизнедеятельности», «ОУД 09 Родной язык».

В связи с внесением изменений в ФГОС СОО (приказ Минобрнауки России от 07.06.2017г. № 506) перечень общих дисциплин дополнен «ОУД.08 Астрономией» в объеме 39 часов за счет дисциплин по выбору из обязательных предметных областей.

Состав общеобразовательных предметных дисциплин по выбору из обязательных предметных областей определен с учетом технического профиля профессионального образования: «ОУД.10 Информатика», «ОУД.11 Физика», «ОУД.12 Химия», «ОУД.13 Обществознание (включая экономику и право)», «ОУД.14 Биология», «ОУД.15 География», «ОУД.16 Экология».

Дисциплины «Химия», «Биология», «Информатика» изучаются углубленно с учетом естественно-научного профиля получаемого профессионального образования.

Дополнительными дисциплинами по выбору обучающихся являются «УД.01 История родного края» (39ч), «УД 02 Индивидуальное проектирование» (44ч).

Все общеобразовательные дисциплины изучаются на первом курсе.

По дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя.

Студенты должны представить завершенное учебное исследование или разработанный учебный проект (информационный, творческий, социальный, инновационный).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, инновационной, иной).

Порядок выполнения, особенности организации выполнения работы и оценки индивидуальных проектов определены локальным актом техникума – положением «Об индивидуальном проекте обучающегося при освоении программы среднего общего образования в рамках реализации основных образовательных программ СПО».

Обучающиеся изучают общеобразовательные предметы в течение первого года обучения.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обучающихся на базе основного общего образования, увеличен на 52 недели (1 год) из расчета: теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 недель, промежуточная аттестация - 2 недели, каникулярное время - 11 недель.

Нагрузка во взаимодействии с преподавателем (1476 часов) включает в себя Изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла ООП СПО (ППКРС) (общие и по выбору из обязательных предметных областей, изучаемые на базовом и профильном уровнях), консультации не предусмотрены.

Знания, умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения разделов и тем учебных дисциплин циклов:

- «Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл» («Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Технология профессионально-личностного развития»)

- «Математический и общий естественнонаучный учебный цикл» («Математика», «Экологические основы природопользования», «Химия»);
- «Общепрофессиональный цикл» («физиология питания», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Безопасность жизнедеятельности», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Организация обслуживания», «Организация предпринимательской деятельности» и др.)

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла по ППССЗ оценивают в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение соответствующих общеобразовательных учебных дисциплин как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточную аттестацию проводят в форме зачетов (с дифференцированной оценкой) и экзаменов: зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС. Экзамены проводят по учебным дисциплинам «Русский язык», «Математика» и профильной дисциплине, изучаемой углубленно с учетом получаемой специальности СПО – «Информатика».

Обучающиеся, не имеющие академической задолженности, вправе пройти государственную итоговую аттестацию, которой завершается освоение образовательных программ среднего общего образования и получить аттестат о среднем общем образовании (часть 6 статьи 68 Федерального закона об образовании). Государственная итоговая аттестация по программам среднего общего образования проводится в форме единого государственного экзамена (часть 13 статьи 59 Федерального закона об образовании).

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 23.02.07 Техническое обслуживание и ремонт двигателей, систем и агрегатов предусматривает изучение:

- учебных циклов общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного и профессионального в общем объеме 4328 часа, в том числе

82 недели обязательные аудиторные учебные занятия,

15 недель учебная практика,

13 недель производственная практика (по профилю специальности)

4 недели преддипломная практика,

5 недель промежуточная аттестация студентов.

6 недель Государственная итоговая аттестация (подготовка и защита ВКР).

Консультации проводятся перед экзаменом, дифференцированным зачётом, зачётом в объеме, указанном в учебном плане. Формы проведения консультаций – групповая и индивидуальная.

Самостоятельная работа по учебным дисциплинам и МДК составляет 50% времени от аудиторной нагрузки обучающихся.

Обязательная часть образовательной программы по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла образовательной программы СПО предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык в профессиональной деятельности», «Физическая культура», «Технология профессионально-личностного развития».

По дисциплине «Физическая культура» общий объем составляет 162 часа. Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья техникум устанавливает особый порядок освоения дисциплины с учетом здоровья обучающихся.

Освоение общепрофессионального цикла образовательной программы СПО предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 30 часов. Для подгрупп девушек 30 часов используется на освоение основ медицинских знаний.

С юношами по основам военной службы проводятся пятидневные учебные сборы на базе техникума (приказ Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 г. «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего общего образования, образовательных учреждениях НПО/СПО и учебных пунктах»). Учебные сборы проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого профессионального модуля входит один или более междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика.

Образовательная программа СПО специальности Технология продукции общественного питания предусматривает выполнение двух курсовых работ (проектов) по: МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации.

Выполнение курсовых работ (проектов) рассматривается как вид учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Организация производственной практики (по профилю специальности) осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. N 291 г.)

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика (15 недель) реализуется в рамках профессиональных модулей: УП.01 – 3 недели, УП.02 – 2 недели; УП.03 – 5 недель; УП.04- 1неделя; УП.05 – 1 неделя; УП.06 – 1 неделя; УП.07 – 2 недели.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в рамках профессиональных модулей: ПМ.01 -1 неделя; ПМ.02 - 2 недели; ПМ.03 - 3 недели; ПМ.04 – 1 неделя; ПМ.05 - 1 неделя; ПМ.06 – 1 неделя; ПМ.07 - 4 недели. Всего 13 недель.

По результатам освоения профессионального модуля ПМ.05 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, после успешной сдачи квалификационного экзамена, студент получает документ (свидетельство) о квалификационном разряде (2-4) по профессии 16675 Повар.

Преддипломная практика в объеме 4 недели проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Производственная практика (по профилю специальности) и (преддипломная) проводятся на основе договоров между техникумом и предприятиями, организациями. Во время преддипломной практики студенты зачисляются на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет на 1 курсе 11 недель, на 2 курсе 11 недель, на 3 курсе 10 недель, 4 курсе – 2 недели, в том числе по две недели в зимний период.

Структура вариативной части ПСССЗ

Вариативная часть образовательной программы составляет 864 часа
Размер вариативной части рассчитан от всего объема, отводимого на программу, за исключением ГИА.

Вариативная часть дает возможность расширить и углубить подготовку обязательной части образовательной программы.

Вариативная часть циклов ОПОП в количестве 864 часов распределена на расширение содержания в дисциплинах и модулях:

Индекс	Наименование дисциплины или МДК	Количество часов
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	36
ОГСЭ.05	Технология профессионально-личностного развития	36
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	8
ЕН.01	Математика	4
ЕН.02	Экологические основы природопользования	4
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	146
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	4
ОП.02	Физиология питания	2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	4
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	2
ОП.05	Метрология и стандартизация	4
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	4
ОП.08	Охрана труда	4
ОП.10	Организация обслуживания	86
ОП.11	Организация предпринимательской деятельности	36
П.00	Профессиональный цикл	674
ПМ. 01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	47
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	47

ПМ. 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	128
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	128
ПМ. 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	209
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	209
ПМ. 04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий	208
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий	208
ПМ. 06	Организация работы структурного подразделения	34
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	34
ПМ. 07	Выполнение работ по профессии «Повар»	48
МДК.07.01	Технология приготовления мучных и кондитерских изделий	48

В содержании профессиональной образовательной программы в рабочих программах дисциплин, междисциплинарных курсов в вариативной части дополнены знания и умения, не отмеченные в ФГОС специальности.

3.2 Текущая и промежуточная аттестация

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину.

Текущий контроль может иметь следующие виды: входной, оперативный и рубежный.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики) с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения студентов.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (устный опрос, проверка выполнения письменных домашних заданий, практических и расчетно-графических работ, защиты практических и лабораторных работ, контрольная работа, тестирование, участие в работе «круглого стола», в семинарах, презентациях и др.) выбираются преподавателем исходя из методической целесообразности, специфики учебной дисциплины, профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики).

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению каждой темы (раздела) учебной дисциплины или профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов) и проводится с целью комплексной оценки уровня усвоения программного материала.

Формы и методы текущего контроля отражаются в рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики), исходя из специфики их содержания, требований по формированию общих и профессиональных компетенций.

Для оценки результатов освоения образовательной программы используются также накопительные системы оценивания.

Разработку контрольно-измерительных материалов и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки студентов, обеспечивает преподаватель учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

По окончании каждого семестра по всем изучаемым дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям преподавателями выставляются оценки успеваемости студентов на основании накопительных систем оценивания, независимо от того, выносятся эти дисциплины на экзамен или нет. Экзаменационная оценка рассматривается как окончательная.

Промежуточная аттестация планируется для оценки уровня освоения дисциплин и уровня формирования общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Формы проведения промежуточной аттестации определены в соответствии с Разъяснениями по формированию учебного плана основной образовательной программы среднего профессионального образования.

В учебном плане установлены следующие формы проведения промежуточной аттестации:

- 1) *С учетом времени на промежуточную аттестацию:* экзамены по дисциплинам, МДК, экзамен по ПМ, квалификационный экзамен.
- 2) *Без учета времени на промежуточную аттестацию:* дифференцированные зачеты, зачеты по дисциплинам, учебной практике (УП), производственной практике (ПП) (по профилю специальности, преддипломной), курсовой работе.

На промежуточную аттестацию (экзамены) отводится 7 недель. В течение учебного года предусмотрено её рассредоточенное проведение: аттестация проводится как после окончания освоения соответствующих программ дисциплин и профессиональных модулей, так и в период экзаменационных сессий, установленных календарным учебным графиком. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Зачеты по УП и ПП проводятся за счет объема времени, отведенного на УП и ПП. Зачеты по дисциплине, курсовой работе проводятся за счет объема времени, отводимого на их изучение.

В семестрах, где не предусмотрена промежуточная аттестация по дисциплинам или МДК, используются текущие формы контроля, результат которых учитывается при аттестации по окончании освоения дисциплины или профессионального модуля; при этом могут использоваться рейтинговые и (или) накопительные системы оценивания.

Экзамен квалификационный по модулю проводится после освоения программы модуля и представляет процедуру независимой оценки результатов обучения с участием работодателей – носителей профессионального контекста. Расписание консультаций и экзаменов по профессиональным модулям согласовывается с работодателем. Экзамен по модулю проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и уровень сформированности у него компетенций,

определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. По итогу экзамена по модулю в экзаменационной ведомости, зачетной книжке и в выписке к диплому проставляется дифференцированная оценка.

По результатам освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар» проводится квалификационный экзамен на предмет присвоения студенту квалификационного разряда по профессии 16665 Повар. Присвоение квалификации по профессии рабочего проводится с участием работодателей.

Для проведения текущей и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям преподавателями техникума разрабатываются контрольно-оценочные средства, которые включают показатели оценки по формируемым результатам обучения, оценочные средства и критерии их оценивания.

Учебный план ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведен в Приложении 1.

3.2. Календарный учебный график

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

Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели, занятия сгруппированы парами.

Календарный учебный график по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведен в Приложении 2.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей представлены в Приложении 3.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, РЕАЛИЗАЦИЯ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП частично обеспечивает: выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

Реализация ОПОП обеспечивает освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

«Павловский технологический техникум» обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.
Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.

Спортивный 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.

4.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Специальные помещения представляют 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.

Перечень специальных помещений

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения
1	2	3
1	ОУД.01 Русский язык ОУД.09 Родной язык	<i>Кабинет № 6/1 «Русский язык и литература. Русский язык и культура речи. Психология»</i> -15 ученических парт -30 ученических стульев -классная доска

2	ОУД.02 Литература	- стендовое оформление по дисциплинам русский язык, литература, психология общения -ноутбук - экран
3	ОГСЭ 05 Технология профессионально-личностного развития	- проектор - электронные ресурсы по дисциплинам русский язык, литература, технология профессионально-личностного развития: уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку, литературе и технологии профессионально-личностного развития
4	ОУД.03 Иностранный язык (базовый)	<i>Кабинет № 5/2 «Иностранный язык»</i> -15 ученических парт -30 ученических стульев
5	ОГСЭ.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности	-классная доска - стендовое оформление по дисциплинам иностранный язык, иностранный язык в профессиональной деятельности -набор плакатов по предмету иностранный язык, иностранный язык в профессиональной деятельности -ноутбук - электронный проектор - электронные ресурсы: 1. Голубев А.П., Коржавый А.П., Смирнова И.Б. Английский язык для технических специальностей = EnglishforTechnicalColleges: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. — М., 2017. 2. Кузьменкова, Ю. Б. Английский язык для технических колледжей (А1) : учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю. Б. Кузьменкова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 207 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12346-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. Практикум (MacmillanDictionary с возможностью прослушать произношение слов). Методические материалы по немецкому и английскому языкам
6	ОУД.04 Математика (профильный)	<i>Кабинет № 5/1«Математика. Физика. Астрономия»</i> -15 ученических парт
7	ОУД.08 Астрономия (базовый)	-30 ученических стульев -классная доска
8	ОУД.11 Физика (профильный)	- стендовое оформление по дисциплинам математика, астрономия, физика
9	ЕН.01 Математика	-ноутбук

		<p>- электронные учебники : Алимов Ш.А. «Алгебра и начала математического анализа», Атанасян Л.С. «Геометрия», Шабунин М.И «Алгебра и начала математического анализа», Дидактические материалы, Воронцов – Вельяминов Б.А. «Астрономия» базовый уровень, 11 класс</p> <p>-электронные диски: алгебра в 2 частях (включает в себя видеоуроки, презентации, тесты), геометрия в 2 частях (включает в себя видеоуроки, презентации, тесты), физика и астрономия в 2 частях (включает в себя видеоуроки, презентации, тесты, лабораторные работы)</p> <p>-демонстрационное оборудование по физике</p> <p>-мультимедийный проектор</p>
10	ОУД.05 История (базовая)	<i>Кабинет № 7/1«История .Обществознание .История родного края.</i>
11	УД.01 История родного края	<i>История пожарной охраны»</i> -15 ученических парт
12	ОГСЭ.01 Основы философии	-30 ученических стульев -классная доска
13	ОГСЭ.02 История	- стендовое оформление по дисциплинам история, история родного края, основы философии, история
	УД.02. Индивидуальное проектирование	<p>-исторические карты -исторические экспонаты -мультимедийный проектор -ноутбук</p> <p>- электронные ресурсы по дисциплине «история»: видеохрестоматия по истории России 17 в, видеохрестоматия по истории России 18 в, виртуальная школа Кирилла и Мефодия, уроки Отечественной истории 19-20 вв, DVD диск –Волгоград-Сталинград, фильм «Романовы», фильм «Рюриковичи», фильм «Брестская крепость», фильм «Сталинград», документальный фильм «Блокада Ленинграда». Электронный учебник. История России 10 класс. Учебник для общеобразовательных организаций. В 3ч. под ред. А.В. Торкунова.-М.: Просвещение, 2020 Электронный учебник.Кириллов В.В., Бравина М.А. История. История России до 1914 года. Повторительно-обобщающий курс: учебное издание для 11 класса общеобразовательных организаций. Базовый и углублённый уровни / В.В. Кириллов, М.А. Бравина; под ред. Ю.А. Петрова. — М.: ООО «Русское слово — учебник», 2018 — 336 с. — (Инновационная школа). Электронный учебник.История России : учебник для СПО / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — М. : Издательство Юрайт, 2016. — 502 с. — Серия : Профессиональное образование. -электронные ресурсы по дисциплине «история</p>

		родного края»: презентация «Подвижники Симбирского края», видеофильм «Ульяновская область», видеоролик «Край наш Павловский» -электронные ресурсы по дисциплине «философия»: презентации философия общества, философия науки, философия техники, культура философии, философия религии, буддизм, сознание и бессознательное, русская философия, философия в жизни общества и человека, философское учение о бытие и материи, проблема сознания в философии. Видеоролик история философии. Энциклопедия
14	ОУД.06 Физическая культура базовая)	- спортивная волейбольная площадка, стойки с волейбольной сеткой - спортивная футбольная площадка, футбольные ворота-2 шт. - спортивная площадка с малыми формами: рукоход, гимнастическое бревно, турники различного уровня, брусья, штанга
15	ОГСЭ.04 Физическая культура	<i>Спортивно-оздоровительный центр: спортивный зал со спортивным инвентарем</i> Конь гимнастический-1 Мост гимнастический подкидной-2 Мат поролоновый-4 Скакалка гимнастическая-20 Скамейка гимнастическая 4 метра-3 метра Стенка гимнастическая -4 Сетка волейбольная-2 Щит б/б игровой с кольцом и сеткой-4 Стол для настольного тенниса -2 Комплект для игры в настольный теннис-3 Мячи баскетбольные -10 Мячи волейбольные-3 Мячи футбольные-3 Гантели литые 4кг-1 Стойка для штанги-1 Штанга тренировочная большая-1 Штанга тренировочная малая-1 Гантели 16 кг-2 Гантели 24 кг-2 Козел гимнастический-1 Многофункциональный тренажер-1
16	ОУД.07 ОБЖ (базовая)	<i>Кабинет № 9/2 «ОБЖ .Охрана труда. БЖД. БЖД и охрана труда. Электроника и электротехника»</i> Техническое обслуживание и ремонт
17	ОП. 08 Охрана труда	

18	ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности	<p>электрооборудования Лаборатория электротехники и электроники 15 ученических парт -30 ученических стульев -классная доска - стендовое оформление по дисциплинам: безопасность жизнедеятельности, охране труда, электротехнике и электронике. -ноутбук, - электронный проектор - электронные диски по электротехнике и электронике: практикум электромонтера, физика (часть 2 электротехника, конструирование электрических цепей, электронные уроки и тесты по электротехнике -электронные ресурсы по дисциплине БЖД и ОБЖ: https://infourok.ru, http://kuhta.clan.su, https://nsportal.ru, https://videouroki.net, https://InternetUrok.ru</p> <p>-электронные издания по ОБЖ и охране труда -малогабаритный макет автомата Калашникова - электронные издания: - 7.62-мм (или 5.45-мм модернизированный автомат Калашникова); -5.6-мм малокалиберная винтовка - общевойсковой защитный комплект -респиратор -бытовой дозиметр - компас - индивидуальные средства медицинской защиты -перевязочные средства и шовные материалы, лейкопластыри - носилки санитарные - знак нарукавного Красного Креста - лямка медицинская носилочная - флаг Красного Креста - тренажер "Максим "</p>
19	ОУД.10 Информатика (профильный)	<p><i>Кабинет № 6/2«Информационные технологии в профессиональной деятельности. Информатика . Лаборатория технических средств обучения»</i></p>
20	ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	<p>-15 ученических парт -11 компьютерных столов -30 ученических стульев -классная доска - стендовое оформление по дисциплинам информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности -электронные ресурсы по дисциплине основы технического черчения с использованием систем автоматизированного проектирования (Компас-3D) -механический экран -мультимедийный проектор -ноутбуки 15 штук с выходом в интернет -интерактивная доска</p>

		<ul style="list-style-type: none"> -принтер -сканер -ксерокс
21	ОУД.12 Химия (базовый)	<p><i>Кабинет № 13/1</i> <i>«Химия. Биология. География. Экология. Экологические основы природопользования. Лаборатория химии. Лаборатория теории горения и взрыва. Лаборатория медико-биологических основ безопасности жизнедеятельности»</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -15 ученических парт -30 ученических стульев -классная доска -стендовое оформление по дисциплинам: химия, биология, география, экология, экологические основы природопользования - электронные материалы: методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ, тесты по дисциплинам химия, биология, география, экология -ноутбук -электронный проектор <p><i>Лаборатория химии</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -набор ареометров -весы технические с разновесами -весы аналитические с разновесами -весы электронные учебные до 2 кг -гигрометр (психрометр) -колориметр -нефелометр фотоэлектрический -колонка адсорбционная магнитная мешалка -нагреватель для пробирок -милливольтметр -печь тигельная -спиртовка -столик подъемно -поворотный с 2 -мя плоскостями -установка для титрования -центрифуга демонстрационная -шкаф сушильный -электроплитка лабораторная -посуда: Бюксы Бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл -воронка лабораторная -колба коническая разной емкости -колба мерная разной емкости -кружки фарфоровые -палочки стеклянные пипетка глазная -пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью -пипетка с делениями разной вместимостью пробирки -стаканы химические разной емкости -стекла предметные -стекла предметные с углублением для капельного
22	ОУД.14 Биология (базовый)	
23	ОУД.15 География (базовый)	
24	ОУД.16 Экология (базовый)	
25	ЕН.02 Экологические основы природопользования	
26	ЕН.02 Химия	

		<p>анализа</p> <ul style="list-style-type: none"> - ступка и пестик -тигли фарфоровые -цилиндры мерные -чашка выпарительная вспомогательные материалы: -банка с притертой пробкой -бумага фильтровальная -вата гигроскопическая -груша резиновая для микробюреток и пипеток -держатель для пробирок -ерши для мойки колб и пробирок -капсуляторка - карандаши по стеклу 98 –кристаллизатор - ножницы -палочки графитовые -трубки резиновые соединительные -штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3) лапками -штатив для пробирок -щипцы тигельные -фильтры беззольные -трубки стеклянные -трубки хлоркальциевые -стекла часовые -эксикатор
27	ОУД.13 Обществознание (включая экономику и право) (базовый)	<p><i>Кабинет № 3/2 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Тактики тушения пожаров и аварийно-спасательных работ. Профилактики пожаров. Кабинет аварийно – спасательной и пожарной техники .Социально - экономических дисциплин»</i></p>
28	ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -15 ученических парт -30 ученических стульев
29	ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<ul style="list-style-type: none"> -классная доска - стендовое оформление по дисциплинам обществознание, правовое обеспечение профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга, организации предпринимательской деятельности, тактики тушения пожаров
30	ОП. 11 Организация предпринимательской деятельности	<ul style="list-style-type: none"> -мультимедийный проектор -экран -обучающие электронные ресурсы по дисциплинам правовые основы профессиональной деятельности, обществознание, основы экономики, менеджмента и маркетинга, организации предпринимательской деятельности. Курс лекций, презентации к урокам, методические рекомендации к практическим занятиям, методические рекомендации по самостоятельной работе, www.consultant.ru – справочные, правовые системы www.garant.ru - законодательство с

		<p>комментариями</p> <ul style="list-style-type: none"> -обучающие электронные ресурсы -персональный компьютер с выходом в интернет - принтер - сканер
31	ОП.01Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p><i>Кабинет №3/1 «Лаборатория метрологии и стандартизации. Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены»</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -13 ученических парт -26 ученических стульев -классная доска - стендовое оформление по дисциплинам микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов сырья, метрология и стандартизация, технология приготовления сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий, технология приготовления сложных холодных и горячих десертов -мультимедийный проектор -экран - мультимедийные и интерактивные обучающие материалы по дисциплинам микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов сырья, метрология и стандартизация, технология приготовления сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий, технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Курс лекций, презентации к урокам, методические рекомендации к практическим занятиям, методические рекомендации по самостоятельной работе. -ноутбук с выходом в интернет
32	ОП. 02 Физиология питания	
33	ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья	
34	ОП.05 Метрология и стандартизация	
35	МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p><i>Кабинет № 8/1 «Кабинет технологического оборудования. Кабинет кулинарного и кондитерского производства.»</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 15 ученических парт -30 ученических стульев -классная доска - стендовое оформление по дисциплинам технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, технология приготовления простых блюд -монитор-телевизор - мультимедийные и интерактивные обучающие
36	МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	
37	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
38	МДК.07.01Технология приготовления простых	

	блюды	<p>материалы по дисциплинам технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, технология приготовления простых блюд. Курс лекций, презентации к урокам, методические рекомендации к практическим занятиям, методические рекомендации по самостоятельной работе.</p> <p>-ноутбук с выходом в интернет</p> <p><i>Кабинет №3/1А «Учебно-кулинарный цех. Учебно-кондитерский цех»</i></p> <p>-место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)</p> <p>-столы производственные -10 шт.</p> <p>- весы настольные электронные</p> <p>-пароконвектомат</p> <p>-конвекционная печь или жарочный шкаф</p> <p>-микроволновая печь</p> <p>-плита электрическая-8 шт.</p> <p>-плита индукционная-2 шт.</p> <p>-фритюрница</p> <p>-шкаф холодильный</p> <p>-планетарный миксер</p> <p>-блендер</p> <p>-мясорубка</p> <p>-набор инструментов для карвинга</p> <p>-моечная ванна двухсекционная</p> <p>-конвекционная печь</p> <p>-набор инструментов для кондитерского дела</p> <p>-набор посуды</p>
39	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p><i>Кабинет №3/1 «Лаборатория метрологии и стандартизации. Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены»</i></p>
40	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	<p>-13 ученических парт</p> <p>-26 ученических стульев</p> <p>-классная доска</p> <p>- стендовое оформление по дисциплинам микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, физиология питания, организация хранения и контроль запасов сырья, метрология и стандартизация, технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p> <p>-мультимедийный проектор</p> <p>-экран</p> <p>- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы по дисциплинам микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, физиология</p>

		<p>питания, организация хранения и контроль запасов сырья, метрология и стандартизация, технология приготовления сложных хлебобулочных ,мучных кондитерских изделий, технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Курс лекций, презентации к урокам, методические рекомендации к практическим занятиям, методические рекомендации по самостоятельной работе.</p> <p>-ноутбук с выходом в интернет</p> <p><i>Кабинет №3/1А «Учебно-кулинарный цех. Учебно-кондитерский цех»</i></p> <p>-место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)</p> <p>-столы производственные -10 шт.</p> <p>- весы настольные электронные</p> <p>-пароконвектомат</p> <p>-конвекционная печь или жарочный шкаф</p> <p>-микроволновая печь</p> <p>-плита электрическая-8 шт.</p> <p>-плита индукционная-2 шт.</p> <p>-фритюрница</p> <p>-шкаф холодильный</p> <p>-планетарный миксер</p> <p>-блендер</p> <p>-мясорубка</p> <p>-набор инструментов для карвинга</p> <p>-мочная ванна двухсекционная</p> <p>-конвекционная печь</p> <p>-набор инструментов для кондитерского дела</p> <p>-набор посуды</p> <p>-стеллаж для посуды</p>
41	МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	<p><i>Кабинет № 3/2 «Правовое обеспечение профессиональной деятельности. Тактики тушения пожаров и аварийно-спасательных работ. Профилактики пожаров. Кабинет аварийно – спасательной и пожарной техники .Социально - экономических дисциплин»</i></p> <p>15 ученических парт</p> <p>-30 ученических стульев</p> <p>-классная доска</p> <p>- стендовое оформление по дисциплинам обществознание, правовое обеспечение профессиональной деятельности, основы экономики, менеджмента и маркетинга, организации предпринимательской деятельности, тактики тушения пожаров</p> <p>-мультимедийный проектор</p> <p>-экран</p> <p>-обучающие электронные ресурсы по дисциплинам правовые основы профессиональной деятельности, обществознание, основы экономики, менеджмента и маркетинга, организации предпринимательской деятельности. Курс лекций, презентации к урокам, методические рекомендации к практическим занятиям,</p>

		<p>методические рекомендации по самостоятельной работе, www.consultant.ru – справочные, правовые системы www.garant.ru - законодательство с комментариями</p> <ul style="list-style-type: none"> -обучающие электронные ресурсы -персональный компьютер с выходом в интернет - принтер - сканер
42	УП Учебная практика	<p><i>Кабинет №3/1А «Учебно-кулинарный цех. Учебно-кондитерский цех»</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды) -столы производственные -10 шт. - весы настольные электронные -пароконвектомат -конвекционная печь или жарочный шкаф -микроволновая печь -плита электрическая-8 шт. -плита индукционная-2 шт. -фритюрница -шкаф холодильный -планетарный миксер -блендер -мясорубка -набор инструментов для карвинга -моечная ванна двухсекционная -конвекционная печь -набор инструментов для кондитерского дела -набор посуды -стеллаж для посуды
43	ПП Производственная практика	<p>На базе организаций предприятий по договорам о практической подготовке</p> <ul style="list-style-type: none"> -ротационная печь хлебопекарная «Муссон-ротор» модель 99М-01, 99МР-01 (газ/жидкое топливо) -ротационная печь Муссон-ротор модель 55-01, 55Р-01 (газ/жидкое топливо) -тестоокруглитель с оперативной регулировкой «Восход-ТО-5» -тестоделитель «Восход-ТД-4» -шкаф предварительной расстойки модель «Бриз плюс» -тестоукаточная машина «Восход-ТЗ-4М» -планетарный миксер ЕКСИ EJ-10BF -тестомес ТММ-330, двухскоростной, -тестораскаточная машина OMEGA-650F -хлеборезка (хлеборезательная машина) «Кайман-2» М -разделочные столы -овощерека
44	ПДП Преддипломная практика	

		<ul style="list-style-type: none"> - мясорубки -пароконвектомат -жарочный шкаф -электроплита 4-х конфорочная - мармит -тестомесильная машина -посудомоечная машина
		<p><i>Кабинет № 16/1 «Для самостоятельной работы»</i></p> <ul style="list-style-type: none"> 15 ученических парт -30 ученических стульев -классная доска -ноутбк-5 шт. с выходом в интернет

Оснащение баз практик

Реализация ППССЗ предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в учебных лабораториях техникума и обеспечена оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется на предприятиях и в организациях Павловского района. Техникум заключил договора со следующими предприятиями о прохождении обучающимися производственной практики:

1. ООО «Хлебокомбинат»,
2. ООО Кафе «Бриз»
3. МБОУ Павловская СШ№1
4. МКОУ Павловская ОШ №2
5. МБОУ Баклушинская СШ
6. МБОУ Октябрьская СШ

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

5. ФОРМИРОВАНИЕ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ ПРОЦЕДУР ПО ПРОГРАММЕ

Государственная итоговая аттестация (ГИА) согласно ФГОС СПО специальности включает защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей .

На подготовку к итоговой аттестации отводится 4 недели; на защиту – 2 недели. Всего 6 недель.

В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС.

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

Содержание выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают типовые задания, примеры тем дипломных проектов, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы, включая самостоятельное определение требований к объему времени на проводимый в рамках ВКР отражено в Программе ГИА по специальности, учебном плане, и методических указаниях для студентов по выполнению ВКР по специальности.

Порядок проведения ГИА определен положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО», составленным в соответствии с приказом Минобрнауки России от 16.08.2013г.№968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы определен в положении «О выпускной квалификационной работе студента ОГБПОУ ТТП».

6. РАЗРАБОТЧИКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Организация разработчик Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Разработчики:

Заместитель директора по научно-методической работе, преподаватель первой квалификационной категории Ахтямова Н.М.

Заместитель директора по учебной работе, преподаватель высшей квалификационной категории Колесникова И.В.

Заместитель директора по учебно-производственной работе, преподаватель первой квалификационной категории Низамутдинова Л.Г.

Заместитель директора по учебно-воспитательной работе, преподаватель высшей квалификационной категории Бикбаева Н.М.

Заместитель директора по безопасности Абуталипов И.Н.

преподаватель высшей квалификационной категории Зайцева Л.А.

преподаватель первой квалификационной категории Абушаев Р.Ф.

преподаватель Абдулина Н.С.

преподаватель Балакина Т.А.

преподаватель высшей квалификационной категории Адучаева Г.Н.

преподаватель высшей квалификационной категории Логинова Т.В.

преподаватель первой квалификационной категории Казакова Н.И.

преподаватель высшей квалификационной категории Юнусов Р.Н.

преподаватель Насырова И.К.

Программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

- 3.3. Программы базовых дисциплин общеобразовательного цикла
 - 3.3.1. Программа ОУД.01 Русский язык
 - 3.3.2. Программа ОУД.02 Литература
 - 3.3.3. Программа ОУД.03 Иностранный язык
 - 3.3.4. Программа ОУД.04 Математика
 - 3.3.5. Программа ОУД.05 История
 - 3.3.6. Программа ОУД.06 Физическая культура
 - 3.3.7. Программа ОУД.07 ОБЖ
 - 3.3.8. Программа ОУД.08 Астрономия
 - 3.3.9. Программа ОУД.09 Информатика
 - 3.3.10. Программа ОУД.10 Физика
 - 3.3.11. Программа ОУД.11 Химия
 - 3.4.1. Программа ОУД.12 Обществознание (вкл. экономику и право)
 - 3.4.2. Программа ОУД.13 Биология
 - 3.4.3. Программа ОУД.14 География
 - 3.4.4. Программа ОУД.15 Экология
 - 3.4.5. Программа УД.01 История родного края
- 3.5. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
 - 3.5.1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии
 - 3.5.2. Программа ОГСЭ.02 История
 - 3.5.3. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык
 - 3.5.4. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура
 - 3.5.5. Программа ОГСЭ.05 Технология профессионально-личностного развития
- 3.6. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла
 - 3.6.1. Программа ЕН.01 Математика
 - 3.6.2. Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования
 - 3.6.3. Программа ЕН.03 Химия
- 3.7. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
 - 3.7.1. Программы общепрофессиональных дисциплин
 - 3.7.2. Программа ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.
 - 3.7.3. Программа ОП.02. Физиология питания
 - 3.7.4. Программа ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
 - 3.7.5. Программа ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
 - 3.7.6. Программа ОП.05. Метрология и стандартизация
 - 3.7.7. Программа ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности
 - 3.7.8. Программа ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
 - 3.7.9. Программа ОП.08 Охрана труда
 - 3.7.10. Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
 - 3.7.11. Программа ОП.10 Организация обслуживания
 - 3.7.12. Программа ОП.11 Организация предпринимательской деятельности
 - 3.7.13. Программы профессиональных модулей
 - 3.7.14. Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса

- 3.7.1. приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- 3.7.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
- 3.7.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 Организация приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- 3.7.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- 3.7.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- 3.7.6. Программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
- 3.7.7. Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Программы практик
- 3.8. Программа учебной практики
- 3.9. Программа производственной практики
- 3.10. Программа производственной практики (преддипломной)