

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ  
Краевое государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение

**«Хабаровский технологический колледж»  
(КГА ПОУ ХТК)**



**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор КГА ПОУ ХТК  
Л.В. Менякова  
«06» 2019

## **ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (ПССЗ)**

**по специальности**

**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Квалификация: **Техник-технолог**

Уровень подготовки – **базовый**

Форма обучения – **очная**

Срок освоения – **3 года 10 месяцев**

Образовательная база приема – **основное  
общее образование**

Профиль получаемого профессионального  
образования - **естественнонаучный**

Хабаровск  
2019

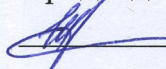


Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, с учетом требований Профессионального стандарта 33.011 Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., Профессионального стандарта 33.010 Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н.

В Программе учтены требования, предъявляемые к участникам российских и международных конкурсов WorldSkillsRussia/WorldSkillsInternational (WSR/WSI) по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело».

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии «**Технология продукции общественного питания**»

Протокол № 10 от «20» 06 2019  
Председатель ПЦК

 Е.Ю. Желтякова

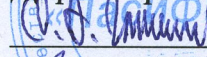
Организация-разработчик:

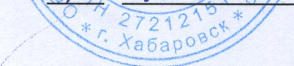
**КГА ПОУ «Хабаровский технологический колледж»**

Согласование работодателей:

СОГЛАСОВАНО

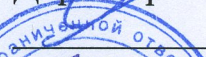
Представитель работодателя  
ресторан «Марракеш»  
Директор

 С.А. Глинская  
«24» ноября 2019



СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя  
ресторан «Русский»  
Директор

 М.В. Косач  
«24» ноября 2019





	Содержание	Стр.
1.	Общие положения	4
1.1	Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
1.2	Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
1.3	Общая характеристика ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	5
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	7
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	7
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	7
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	8
3.	Требования к результатам освоения ППССЗ	8
3.1	Компетенции выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	8
3.2	Результаты освоения ППССЗ	9
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса	31
4.1	Календарный учебный график	31
4.2	Учебный план	31
4.3	Рабочие программы учебных дисциплин	34
4.4	Рабочие программы профессиональных модулей	35
4.5	Программы учебной, производственной практики, преддипломной практики	35
4.6	Программа государственной итоговой аттестации	35
5.	Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ	36
5.1	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	36
6.	Ресурсное обеспечение ППССЗ	38
6.1	Кадровое обеспечение	38
6.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	38
6.3	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	39
6.4	Базы практики	41
7.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ	42
7.1	Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника	42
7.2	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	42
8.	Характеристика образовательной среды, обеспечивающей развитие общих компетенций выпускников	43
9.	Регламент периодического обновления ППССЗ	45
	Приложения	46

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, реализуемая Краевым государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Хабаровский технологический колледж» (далее – Колледж), разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) с учетом требований регионального рынка труда и потребностей работодателей.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, программу преддипломной практики, государственной итоговой аттестации, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий. ППССЗ ежегодно с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

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

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, реализуемый в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной

деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- «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 по получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», разработанных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО (письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 г. №06-259);

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009;

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27.08.2009;

- Устав Краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский технологический колледж» (КГА ПОУ ХТК);

- Локальные нормативные документы Колледжа.

### **1.3 Общая характеристика ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

#### **1.3.1 Цель ППССЗ**

ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** имеет своей целью формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, а также развитие у обучающихся

личностных качеств, способствующих их социальной и творческой активности, общекультурному и профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности, обеспечивающих успешность выпускника в избранной сфере деятельности и устойчивость на рынке труда.

В результате обучения выпускник будет способен к организации процесса и приготовлению сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управлению производством продукции питания.

### **1.3.2. Требования к абитуриентам**

Основные требования к поступающим по программам подготовки специалистов среднего звена устанавливаются в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный закон «О защите прав потребителей»;

- Порядок приёма на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;

- Постановление Правительства РФ от 15 августа 2013 г. № 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»;

- Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между колледжем и обучающимися (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся;

- Положение о порядке оказания платных образовательных услуг КГА ПОУ «Хабаровский технологический колледж»;

Приём на обучение в Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский технологический колледж» осуществляется по специальностям среднего профессионального образования в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности.

Приём на обучение осуществляется при предоставлении абитуриентом одного из следующих документов: аттестат об основном общем образовании, аттестат о среднем общем образовании, диплом о среднем профессиональном образовании, диплом о высшем образовании.

### **1.3.3. Срок освоения ППССЗ**

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ
на базе среднего общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

### 1.3.4 Трудоемкость ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по очной форме получения образования **на базе основного общего образования** составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	120нед.
Учебная практика	28нед
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34нед.
Итого	199нед.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

### 2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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

### 2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника**

Техник-технолог (базовой подготовки) готовится к следующим видам деятельности:

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

## **3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

### **3.1 Компетенции выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в



профессиональной деятельности.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** (выполнение работ по профессии Повар).

### **3.2 Результаты освоения ППССЗ**

Результаты освоения ППССЗ базовой подготовки по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (сформированные знания, умения, навыки в составе профессиональных компетенций, в рамках осваиваемых видов профессиональной деятельности) приведены в таблице.



Таблица – Результаты освоения ППССЗ

Вид профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональных компетенций	Результаты освоения ППССЗ
<p><b>1. ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b></p>	<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.                      ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.                      ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p><b>Должен иметь практический опыт:</b>                      -разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;                      -расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;                      -организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;                      -подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;                      -контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p><b>Должен уметь:</b>                      -органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;                      -принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;                      -проводить расчеты по формулам;                      -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;                      -выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;                      -обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p><b>Должен знать:</b>                      -ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;                      -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;                      -виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;                      -основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных</p>

		<p>поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li> <li>-требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</li> <li>-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</li> <li>-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>-технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li> <li>-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li> <li>-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li> <li>-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</li> </ul>
<p><b>2. ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b></p>	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p><b>Должен иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-проверки качества продуктов для приготовления сложных блюд и соусов;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>-приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> </ul>



	<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</p>	<p>-сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  -декорирования блюд сложными холодными соусами; -контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов</p> <p><b>Должен уметь:</b></p> <p>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;  -использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -производить расчеты по формулам;  -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;  -выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;  -оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</p> <p><b>Должен знать:</b></p> <p>-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;  -варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;  -правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок из мяса, рыбы и птицы;  -способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;  -требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;  -требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;  -органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</li> <li>-ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</li> <li>-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</li> <li>-правила соусной композиции сложных холодных соусов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</li> <li>-методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>-варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</li> <li>-технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</li> <li>-варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</li> <li>-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</li> <li>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</li> </ul>
<b>3. ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной</b>	<b>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</b>	<b>Должен иметь практический опыт:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> </ul>



<p><b>горячей продукции</b></p> <p><b>кулинарной</b></p>	<p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><b>Должен уметь:</b></p> <p>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-проводить расчеты по формулам;</p> <p>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</p> <p><b>Должен знать:</b></p> <p>-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</p> <p>-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</p> <p>-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</p> <p>-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</p>
--	---	---

		<ul style="list-style-type: none"><li>-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</li><li>-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li><li>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li><li>-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li><li>-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li><li>-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li><li>-ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li><li>-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li><li>-правила соусной композиции горячих соусов;</li><li>-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</li><li>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li><li>-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li><li>-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li><li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>-технологии приготовления сложных супов: (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li><li>-технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li><li>-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li></ul>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>-правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</li> <li>-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>-традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>-варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>-температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>-риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.</li> </ul>
<p><b>4. ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и</p>	<p><b>Должен иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> </ul>

	<p>проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>	<p>-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p><b>Должен уметь:</b></p> <p>-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>-коммуникативные умения;</p> <p>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p><b>Должен знать:</b></p> <p>-ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p>
--	--	---



		<ul style="list-style-type: none"> <li>-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>
<p><b>5. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b></p>	<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p><b>Должен иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>-приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>-оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой продукции.</li> </ul>

		<p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов;</li> <li>-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>-выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li> <li>-оформлять документацию;</li> </ul> <p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже и др.;</li> <li>-технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле; пудингов, овощных кексов, гурьевской каши; снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе и др.;</li> <li>-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li> <li>-варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными</li> </ul>
--	--	--

		<p>ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;  -начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;  -сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;  -варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;  -актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;  -температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;  -температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;  -требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;  -основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;  -требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p>
<p><b>6. ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.</b></p>	<p>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</p>	<p><b>Должен иметь практический опыт:</b>  -планирования работы структурного подразделения (бригады);  -оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);  -принятия управленческих решений;  <b>Должен уметь:</b>  -рассчитывать выход продукции в ассортименте;  -вести таблицу учета рабочего времени работников;  -рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;  -организовывать рабочие места в производственных помещениях;  -организовывать работу коллектива исполнителей;  -разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;  -оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;  <b>Должен знать:</b>  -принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-основные приемы организации работы исполнителей;</li> <li>-способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>-правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</li> <li>-нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения;</li> <li>-методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени;</li> <li>-методику расчета заработной платы;</li> <li>-структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>-методики расчета экономических показателей</li> </ul>
<p><b>7. ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (выполнение работ по профессии Повар).</b></p>		<p><b>Должен иметь практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-расчета массы мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;</li> <li>-организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>-контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>-разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>-расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-проверки качества продуктов для приготовления сложных блюд и соусов;</li> <li>-организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>-приготовления сложных холодных блюд и соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>-сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-декорирования блюд сложными холодными соусами;</li> <li>-контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</li> <li>-приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</li> <li>-оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</li> <li>-контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> </ul> <p><b>Должен уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li> <li>-принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-проводить расчеты по формулам;</li> <li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;</li> <li>-выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</li> <li>-обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;</li> <li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления</li> </ul>
--	--	---

		<p>сложной горячей кулинарной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>-проводить расчеты по формулам;</li><li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li><li>-выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>-выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;</li><li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;</li><li>-органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</li><li>-использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li><li>-производить расчеты по формулам;</li><li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li><li>-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;</li><li>-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</li><li>-оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</li><li>-органолептически оценивать качество продуктов;</li><li>-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li><li>-проводить расчеты по формулам;</li></ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li><li>-выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</li><li>-принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li><li>-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</li><li>-оценивать качество и безопасность готовой продукции;</li><li>-оформлять документацию;</li></ul> <p><b>Должен знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-ассортимент полуфабрикатов и мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</li><li>-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</li><li>-виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</li><li>-основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</li><li>-требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</li><li>-требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</li><li>-способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;</li><li>-основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;</li><li>-методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li><li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</li><li>-технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и</li></ul>
--	--	--

		<p>домашней птицы;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;</li><li>-способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</li><li>-актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</li><li>-правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</li><li>-требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</li><li>-ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li><li>-классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;</li><li>-классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;</li><li>-классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;</li><li>-методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li><li>-принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);</li><li>-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</li><li>-требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</li><li>-основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</li><li>-основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной</li></ul>
--	--	--



		<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</li> <li>-варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</li> <li>-ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</li> <li>-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</li> <li>-правила соусной композиции горячих соусов;</li> <li>-температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</li> <li>-варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</li> <li>-варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</li> <li>-правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</li> <li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-технологии приготовления сложных супов: (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</li> <li>-технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</li> <li>-гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</li> <li>-технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</li> <li>-правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы),</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-рыбных и мясных блюд;</li> <li>-варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</li> <li>-традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</li> <li>-варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</li> <li>-температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</li> <li>-правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</li> <li>-требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</li> <li>-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</li> <li>-риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции;</li> <li>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.</li> <li>-ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</li> <li>-варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;</li> <li>-правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>-способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</li> <li>-требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;</li> <li>-требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</li> <li>-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>-температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов</li> </ul>
--	--	--

		<p>канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>-ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>-правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>-правила соусной композиции сложных холодных соусов;</p> <p>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>-технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>-варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>-методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</p> <p>-варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>-технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>-варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>-требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>-риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>-методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.</p> <p>-ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</p>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"><li>-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</li><li>-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li><li>-технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</li><li>-технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</li><li>-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li><li>-варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</li><li>-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</li><li>-начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</li><li>-варианты оформления и технику декорирования сложных и горячих десертов;</li><li>-актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</li><li>-сервировку и подачу сложных холодных и горячих десертов;</li><li>-температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</li><li>-температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</li><li>-требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</li><li>-основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</li><li>-требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</li></ul>
--	--	--

## **4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

### **4.1 Календарный учебный график**

Календарный учебный график по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** определяет последовательность реализации ППССЗ: распределение учебной нагрузки по курсам, семестрам неделям, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

### **4.2 Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их элементов (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, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки (обязательной аудиторной, внеаудиторной самостоятельной работы) по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим, по видам учебных занятий (лекционные, лабораторно-практические занятия, курсовое проектирование);
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекционные и практические занятия, включая семинары, тренинги, выполнение практических и курсовых работ и т.д. Внеаудиторная самостоятельная работа студентов по всем элементам ППССЗ (учебным дисциплинам, профессиональным модулям, междисциплинарным курсам) предусмотрена в объеме 50% от объема обязательной аудиторной нагрузки. Самостоятельная работа предусматривает выполнение творческих работ и проектов, в том

числе междисциплинарных, оформление курсовых работ, подготовку сообщений рефератов, поиск и анализ профессионально-значимой информации и т.д.

ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** представлена учебными циклами: общим гуманитарным и социально-экономическим (ОГСЭ), математическим и общим естественнонаучным (ЕН), профессиональным (П), а также разделами: Учебная практика (УП), Производственная практика (по профилю специальности) (ПП), Производственная практика (преддипломная) (ПДП), промежуточная аттестация (ПА), государственная итоговая аттестация (ГИА). Профессиональный цикл представлен общепрофессиональными дисциплинами (ОП) и профессиональными модулями (ПМ).

В составе ППССЗ выделены обязательная и вариативная части.

Объем обязательной части ППССЗ составляет 2916 часа обязательной аудиторной нагрузки. Обязательная часть ППССЗ представлена:

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин
1	2
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01	Практика по профилю специальности

<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Практика по профилю специальности
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Практика по профилю специальности
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04	Практика по профилю специальности
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05	Практика по профилю специальности
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
МДК06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06	Практика по профилю специальности
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии Повар
УП.07	Учебная практика
<b>ПДП</b>	<b>Производственная практика (преддипломная)</b>
<b>ГИА</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>

Объем и содержание обязательной части ППССЗ соответствуют требованиям ФГОС.

Вариативная часть ППССЗ сформирована с учетом возможности расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ППССЗ, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с особенностями регионального рынка труда, а



также возможностью продолжения образования с учетом преемственности профессиональных образовательных программ различного уровня. Содержание вариативной части согласовано с работодателями и направлено на внедрение требований профессионального стандарта и стандартов WorldSkills по компетенции «Повар», «Кондитер».

Общий объем вариативной части ППССЗ составляет 864 часа обязательной аудиторной нагрузки. Вариативная часть ППССЗ распределена:

Индекс дисциплины по учебному плану	Наименование дисциплин	Объем вариативной части (час)
<b>Использовано на введение новых дисциплин, МДК:</b>		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	56
ОП.10	Бухгалтерский учет в общественном питании	70
ОП.11	ХАССП в индустрии общественного питания	84
ОП.12	Основы контроля качества продукции предприятий общественного питания	52
ОП.13	Основы предпринимательской деятельности	36
ОП.14	Способы поиска работы и трудоустройства	36
<b>Использовано на увеличение времени, отведенного ФГОС:</b>		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	40
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	40
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	34
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	100
ПМ.04	04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	114
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	52
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	150
		<b>864</b>

### 4.3 Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы дисциплин, входящих в состав ППССЗ, разработаны преподавателями на основе требований ФГОС СПО и утверждены цикловыми методическими комиссиями в установленном порядке.

Программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

– титульный лист;

- сведения о разработчиках программы, рецензентах, согласовании и утверждении программы;
- паспорт программы учебной дисциплины;
- структуру и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценку результатов освоения учебной дисциплины.

#### **4.4 Рабочие программы профессиональных модулей**

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны на основе требований ФГОС СПО, согласованы с работодателями и утверждены в установленном порядке.

Программы профессиональных модулей содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
- паспорт программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;
- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

#### **4.5 Программы учебной и производственной практики**

Программы учебной практики, производственной практики (по профилю специальности), производственной практики (преддипломной) разработаны на основе требований ФГОС СПО, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 № 291.

#### **4.6 Программа государственной итоговой аттестации**

Целью государственной итоговой аттестации (ГИА) является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, ФГОС СПО. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Государственная итоговая аттестация выпускников среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников, освоивших ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Для проведения ГИА создается государственная экзаменационная комиссия (ГЭК) в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному приказом Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968. В состав ГЭК входят представители работодателей. Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом министра образования и науки Хабаровского края. Задачей ГЭК является оценка качества подготовки выпускников, которая осуществляется членами ГЭК в виде интегральной оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы и результатов освоения основной профессиональной образовательной программы.

Каждая тема выпускной квалификационной работы (далее ВКР) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы ВКР разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются на предметно-цикловой комиссии и утверждаются приказом директора Колледжа.

Объем времени на подготовку и защиту ВКР составляет 6 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы – 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются в соответствии с учебным планом.

## **5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

### **5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.**

Оценка качества подготовки обучающихся проводится с целью определения соответствия объема и качества знаний, умений, навыков требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности, а также требованиям осваиваемой образовательной программы и осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения ППССЗ предусматривает следующие виды контроля: текущий контроль, промежуточную аттестацию, государственную итоговую аттестацию.

Основными видами контроля учебных достижений обучающихся (знаний, умений, практический опыт, освоенные компетенции) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль – это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- собеседование,
- тестирование;
- контрольные работы;
- оценка выполнения курсового проекта;
- оценка выполнения практических работ (ситуационных задач, рефератов, расчетно-графических работ, творческих проектов и заданий, презентаций).

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, экзамена, экзамена (квалификационного).

Зачет, дифференцированный зачет проводятся за счет времени, отведенного на освоение учебной дисциплины, междисциплинарного курса, учебной практики, производственной практики.

Экзамены проводятся за счет времени, отведенного на промежуточную аттестацию, как в период экзаменационной сессии, так и в период теоретического обучения в дни, освобожденные от всех видов занятий.

При составлении расписания экзаменационной сессии учитывается, что между экзаменами должно быть не менее двух дней.

При мониторинге качества освоения ППССЗ используется традиционная пятибалльная система оценок.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям поэтапного освоения ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств (ФОС), позволяющие оценить качество знаний, умений, а также освоение видов профессиональной деятельности и сформированность компетенций.

При оценке результатов освоения профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (выполнение работ по профессии Повар) учитываются требования тарифно-квалификационной характеристики по профессии «Повар» Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94). По итогам освоения профессионального модуля присваивается квалификация повар четвертого разряда.

При мониторинге качества освоения программ учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) оцениваются результаты освоения каждого из разделов практик, реализуемых в составе соответствующих профессиональных модулей, в форме усредненной оценки качества выполнения учебно-производственных работ по результатам текущей успеваемости. Промежуточная аттестация по итогам практик проводится в форме дифференцированного зачета за счет времени, отведенного на освоение практик.

Преддипломная практика является обязательной для всех обучающихся и предшествует государственной итоговой аттестации. Преддипломная практика реализуется студентом по направлению образовательного учреждения в объеме не более 4 недель.

## **6 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППСЗ**

### **6.1 Кадровое обеспечение**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года в профильных организациях г. Хабаровска, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

### **6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППСЗ) обеспечена учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. В учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы обучающихся.

Реализация ППСЗ обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) ППСЗ.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

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

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

Для обучающихся и преподавателей колледжа, открыт бесплатный доступ к электронно-библиотечной системе IPRbooks, с помощью которой можно найти все необходимые в учебном процессе образовательные пособия.

Обучающимся обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы: «Наша кухня», «Люблю готовить», «Сборник рецептов», «В помощь хозяйке», «Скатерть-самобранка», «Диетическая кухня», «Зарубежная кухня», «Национальная кухня».

### 6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

КГА ПОУ ХТК, реализующее ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, 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 ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические занятия с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Материально-техническое обеспечение учебного процесса приведено в таблице:

Название кабинетов и лабораторий	Перечень учебного оборудования	Дисциплины, МДК учебного плана
Кабинет иностранного языка	Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, учебники, аудио-записи, стенды по грамматике, наглядные пособия, периодические издания на иностранных языках, словари, проектор	Иностранный язык
Кабинет математики	Практикумы, учебники, карточки с заданиями, калькуляторы, линейки, транспортиры, методические указания, модели	Математика, физика
Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	Таблицы, схемы, методические указания, раздаточный материал, компьютеры Pentium 4, программы Windows, MS Office 2003, Консультант +, NOD 32, Zip и др., сканер HP ScanJet 4070 VSB, принтер.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
Кабинет Гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, настенные карты, схемы, фото на дисках, проектор	История, Основы философии, Правовые основы профессиональной деятельности
Кабинет	наглядные пособия (плакаты);	Экологические основы

естественнонаучных дисциплин	проектор, презентации, таблицы, схемы, портреты, методические пособия	природопользования
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Таблицы, схемы, фонд дидактических материалов, методические пособия, муляжи, видеофильмы, слайды, средства индивидуальной и коллективной защиты, противогазы ГП-5, костюмы химической защиты, ВПХР, учебный набор ОВ, носилки санитарные, учебная мина, макет автомата АК, аптечки АИ	Безопасность жизнедеятельности, Охрана труда
Кабинет Химии	Реактивы; набор химической посуды; приборы, наборы посуды и лабораторных принадлежностей для химического эксперимента, проектор, презентации	Химия, микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Кабинет метрологии, стандартизации и сертификации	Проектор, презентации, нормативные документы	Метрология и стандартизация Физиология питания
Учебный кулинарный цех	- рабочее место преподавателя; - рабочие столы, производственный инвентарь; оборудование: конвекционные плиты; жарочный шкаф; расстоечный шкаф; пароконвектомат; электромясорубка; блендер; миксер; слайсер; электронные весы; холодильник; морозильник, комплект учебно-методических материалов, столы разделочные, плиты индукционные, ванны моечные, пароконвектомат, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, шкафы холодильные, мясорубка, блендер, слайсер, весы, вакуумный упаковщик	ПМ.01-05, ПМ.07
Учебный кондитерский цех	- рабочее место преподавателя; - рабочие столы, производственный инвентарь; оборудование: конвекционные плиты; жарочный шкаф; расстоечный шкаф; пароконвектомат; электромясорубка; блендер; миксер; слайсер; электронные весы; холодильник; морозильник, комплект учебно-методических материалов, столы разделочные,, плиты индукционные, ванны	УП, ПМ.01-05, ПМ.07



	моечные, пароконвектомат, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, шкафы холодильные, мясорубка, блендер, слайсер, весы, вакуумный упаковщик	
Спортзал, тренажерный зал, открытый стадион, стрелковый тир	Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки	Физическая культура
Библиотека, читальный зал с выходом в интернет		
Актовый зал		

#### 6.4 Базы практики

Базами практики обучающихся по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** являются предприятия различных организационно-правовых форм, осуществляющие деятельность в области общественного питания

- ООО «ДВ-Инвестстрой»
- ООО «Пиццайло»
- ООО «Ложка»
- ООО «Али-Премиум»
- ИП Парфенов С.В., кафе «Бурундучок»
- ООО «У Карины» ресторан «Поехали»
- ООО «Скандик»
- ЗАО «Хабаровсктурист»
- ООО «ПЯТЬ ЗВЕЗД» и Компания»
- ООО «НУШ»
- ИП Гарнышев А.Г.
- ООО «Новоторг»
- ООО «ТК-Новоторг»
- ООО «Эллада» (сеть магазинов Самбери)
- ООО Гостиница «Хабаровск» (ресторан «Хабаровск»)
- ООО «Суши Дом»
- ООО «Счастье»
- ООО «Успех»
- ООО «Восход-Метро»
- ООО «Режент Сервис»
- ООО «М.П.» («Русский ресторан»)
- ООО «Сервисцентр» (Ресторан «Киви»)
- ООО «Дэн.ру» (кафе Лбар)

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения учебной и производственной практики в соответствии с учебным планом всеми обучающимися, осваивающими ППССЗ.

## **7 НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

### **7.1 Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника**

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

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

В качестве внешних экспертов привлекаются работодатели, преподаватели смежных дисциплин.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется локальными положениями КГА ПОУ ХТК:

- Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.
- Положение об учебной и производственной практике обучающихся в колледже.
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.
- Положение о расписании и режиме учебных занятий.
- Положение о выпускной квалификационной работе.
- Положение об организации внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.
- Положение о порядке проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю для обучающихся КГА ПОУ ХТК.
- Положение о формировании фонда оценочных средств программы подготовки специалистов среднего звена / программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих.

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

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для оценки знаний, умений и освоенных обучающимися компетенций при текущем контроле успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

ФОС состоит из программы государственной итоговой аттестации и комплектов оценочных средств (далее – КОС) по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям обязательной и вариативной частей программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с учебным планом образовательного учреждения.

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в различных формах в соответствии с учебным планом.

Система оценивания знаний, умений, общих и профессиональных компетенций осуществляется в соответствии с Положением о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся КГА ПОУ ХТК.

## **8 ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ РАЗВИТИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ**

В КГА ПОУ ХТК создана социокультурная образовательная среда обеспечивающая формирование общих компетенций выпускника, способствующая освоению программы подготовки специалистов среднего звена по соответствующей специальности.

Основная цель воспитательной работы - подготовка творчески мыслящих и гармонично развитых специалистов, обладающих профессиональными компетенциями, гуманистическим мировоззренческим потенциалом, способных на сознательный выбор жизненной позиции.

Воспитательная деятельность ведется по следующим направлениям:

- психолого-педагогическое сопровождение процесса адаптации, социализации и позиционирования студентов;
- формирование морально-этических качеств, коммуникативной компетентности;
- формирование гражданской и правовой компетентности, патриотизма, толерантности;
- формирование антикоррупционного мировоззрения, позиции противодействия терроризму и экстремизму;
- формирование здоровьесберегающего пространства
- формирование профессиональных компетенций будущих специалистов

Реализации цели и данных направлений способствуют системно-ролевой и личностно-ориентированный принципы, позволяющие подготовить студентов к выполнению социальных функций гражданина, профессионала, семьянина.

В колледже разработана Концепция воспитательной работы, в соответствии с которой и организована педагогическая деятельность по формированию будущего специалиста. Система адаптации студентов нового набора включает анкетирование по определению уровня социализации и эмоционально-волевого развития, позволяющее корректировать индивидуальную воспитательную работу, организационно-психологические тренинги по формированию коллектива и определению лидеров, тематические классные часы нравственно-этического направления. Работает система студенческого самоуправления, включающая Студенческий совет колледжа, Совет общежития, Центр студенческой инициативы, где студенты приобретают управленческие навыки. Традиционно проводятся мероприятия: «День знаний», «Посвящение в студенты», «Мамино сердце», «Любовь –

прекрасная страна». В целях формирования гражданской ответственности и патриотизма проводятся торжественные вечера «Мужество. Достоинство. Честь», «Поклонимся великим тем годам», акции «Милосердие», «Ветераны рядом», заседания дискуссионного клуба «Твоя гражданская позиция», круглые столы с участием слушателей Хабаровской духовной семинарии. Преподаватели колледжа принимают активно участие в мероприятиях «День студента», философского турнира «В поисках философского камня». «Веселые старты».

Для студентов созданы благоприятные условия для творческой самореализации, развитию творческой инициативы. Студенческая творческая группа принимает активное участие в краевых и городских конкурсах концертных программ, вокального искусства, агитбригад, занимая призовые места. Во внеучебное время работают кружки творческой и предпрофессиональной направленности: театральные «Рампа», литературный «Слово», «Бумагопластика», Клуб экологической культуры «ЭКО-Авангард» и др.

В колледже проводится большая работа по созданию здоровьесберегающего пространства: информационно-профилактические встречи с работниками наркологического диспансера, Центра социального здоровья, Центра Анти-СПИД; тематические классные часы «Здоровье – путь к успешно карьере».

Традиционно проводятся первенства колледжа по теннису, волейболу, баскетболу, футболу. Команды юношей и девушек принимают участие в городских и краевых комплексных спартакиадах студентов ССУЗов, занимая призовые места. Работает восемь спортивных секций.

В колледже сложилась система благотворительной деятельности. Активно работает добровольческое объединение «Вместе». Объекты работы – Дом ребенка №1, Дом-интернат для престарелых и инвалидов № 1, онкогематологическое отделение КБКБ № 4.

Одно из важнейших направлений в воспитательном процессе - формирование профессиональных компетенций обучающихся в рамках внеучебной работы.

С этой целью традиционно проводятся:

- конкурс творческих работ «Моя будущая профессия» (1 курсы);
- конкурс презентаций «Ступени в профессию»
- конкурс профессионального мастерства «Кулинарный поединок» (2 курс)
- олимпиада профессионального мастерства «Марш на кухню» (2-3 курсы)
- олимпиада профессионального мастерства «Поварская соната» (обучающиеся НПО и СПО);
- краевая олимпиада профессионального мастерства;
- чемпионат «Молодые профессионалы» WORLDSKILLS RUSSIA - по компетенции – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО».

В полном объеме реализуются права и социальные гарантии сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, инвалидов согласно российскому законодательству.

Все иногородние студенты обеспечены общежитием.

## **9. РЕГЛАМЕНТ ПЕРИОДИЧЕСКОГО ОБНОВЛЕНИЯ ППССЗ**

Разработанная программа подготовки специалистов среднего звена после согласования с работодателями утверждается директором Колледжа. В соответствии с требованиями ФГОС ППССЗ ежегодно с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

Основанием для внесения ежегодных дополнений и изменений являются запросы работодателей регионального рынка труда, развитие экономики, культуры, технологии, социальной сферы, а также предложения преподавателей в части изменения содержания и педагогических технологий обучения, изменения в учебно-методическом, кадровом и материально-техническом обеспечении реализации ППССЗ и другие условия. Изменения отражаются в специальном листе изменений ППССЗ.