

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБПОУ  
Красноярский технологический  
техникум пищевой промышленности

«13»

20 2020 г.

О.В. Юдина



**ОСНОВНАЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

программе подготовки специалистов среднего звена

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация выпускника: техник-технолог

Нормативный срок освоения: 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования  
3 года 10 месяцев на базе основного общего образования

Форма обучения: очная

Красноярск, 2020 г.

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор  
Общество с ограниченной ответственностью  
«Зодиак-С+» (сеть ресторанов  
самообслуживания)

А.А. Григорьева  
2020 г.



РАССМОТРЕНО

Педагогическим советом  
Протокол от 13 июня 2020 года

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждена приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384

Организатор-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчики:

Козак О.В., преподаватель профессионального учебного цикла

Гусак И.В., преподаватель профессионального учебного цикла

Константинова О.В., преподаватель профессионального учебного цикла

Севостьянова С.Г. преподаватель профессионального учебного цикла

## СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ	4
2.1. Нормативный срок освоения программы	4
2.2. Структура ОПОП	5
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	5
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	7
4.1. Общие компетенции	7
4.2. Профессиональные компетенции	8
РАЗДЕЛ 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН	21
РАЗДЕЛ 6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК	22
РАЗДЕЛ 7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ	22
РАЗДЕЛ 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	27
РАЗДЕЛ 9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	27
9.1. Материально-техническое обеспечение образовательной программы	27
9.2. Кадровые условия реализации образовательной программы	31
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Учебный план	
Календарный учебный график	
Рабочие программы	
Фонд оценочных средств	

## РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена (далее – ОПО СПО ПССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, входящей в состав крупной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, разработанная на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ от 23 июля 2014 г. N 33234, представляет собой систему документов, разработанных с учетом потребностей регионального рынка труда работодателей.

ОПО СПО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, комплекты промежуточной и итоговой аттестации, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

### Нормативные основания для разработки ОПО:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» принят Государственной думой 21 декабря 2012 года, одобрен Советом Федерации 26 декабря 2012 года (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ от 23 июля 2014 г. N 33234;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2014 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 30 июля 2013 г. № 29200 (с изменениями);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 01 ноября 2013 г. № 30306;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270); 4-й и 5-й уровни квалификации;
- Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР), принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. N 367 (с изменениями и дополнениями).

– Локально - нормативные акты КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности».

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

### **2.1 Нормативный срок освоения программы**

Право на реализацию программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» имеет в соответствии с лицензией серия 24Л01 № 0000899 от 22 декабря 2014 года, регистрационный № 7749-л.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог, наименование профессий рабочих, должностей служащих, осваиваемых в рамках ОПО СПО ПССЗ, в соответствии с Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94) – 16675 «Повар» – 3 или 4 разряда.

Форма обучения: очная.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 часов, 3 года 10 месяцев. Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный.

### **2.2 Структура ОПОП**

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе структуры, заданной ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания.

При подготовке специалиста техника-технолога на базе среднего общего образования реализуется ФГОС среднего общего образования социально-экономического профиля. В первый год обучения студенты получают подготовку указанного профиля, которая позволяет приступить к освоению ОПОП по профессии.

Умения и знания, полученные студентами общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются на последующих курсах обучения в процессе изучения учебных дисциплин таких циклов ООП, как: общепрофессиональный и профессиональный.

Основная профессиональная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями к структуре ОПОП, изложенными в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания и включает изучение следующих учебных циклов:

общего гуманитарного и социально-экономического;  
математического и общего естественнонаучного;  
профессионального;

и разделов: учебная практика; производственная практика (по профилю специальности); производственная практика (преддипломная); промежуточная аттестация; государственная итоговая аттестация

Структура образовательной программы подготовки квалифицированных специалистов составляет 4374 часа, включая:

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	646
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	315
Профессиональный учебный цикл	3413

### РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

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

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям профессий п.1.11/1.12 ФГОС):

Наименование основных видов деятельности	Результат	Квалификация
ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар»	Освоен/не освоен	Повар 3,4 разряда
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Освоен/не освоен	Повар 4 разряда
ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Освоен/не освоен	Техник - технолог

## РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

### 4.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший программу СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен обладать общими компетенциями:

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.

### 4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПМ 01.Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.  ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.  ДПК.01.1.Организовывать	<b>иметь практический опыт:</b> разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; <b>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, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; <b>знать:</b>

	<p>подготовку нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;  правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;  виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;  основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;  требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;  требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;  способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;  основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;  методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;  технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;  варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;  способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;  актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;  правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;  требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>
<p>ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать проводить приготовление легких и сложных холодных закусок</p> <p>ПК 2.2. Организовывать проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b>  разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;  расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;  организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;  приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;  сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;  декорирования блюд сложными холодными соусами;</p>

	<p>ПК 2.3. Организовывать проводить приготовление сложных холодных соусов</p> <p>ДПК 2.4 Организовать и проводить органолептически й контроль качества сырья и готовых сложных холодных блюд и закусок</p>	<p>контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;</p> <p><b>уметь:</b> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;</p> <p><b>знать:</b> ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов</p>
--	--	--

		<p>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 холодных 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>ПМ 03.Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</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</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>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;</p> <p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p><b>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:</p> <p>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>рыбы, мясaisельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>ДПК.3.5. Контролировать условия, сроки хранения и транспортирование полуфабрикатов и готовых изделий</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>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> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;</p> <p>требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;</p> <p>основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p>
--	---	---

		<p>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;</p> <p>варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;</p> <p>температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;</p> <p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>
<p>ПМ 04.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать проводить приготовление</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных</p>

	<p>сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать проводить приготовление мелкокочуных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, и использовать их в оформлении.</p> <p>ДПК 4.1 Контролировать условия, сроки хранения и транспортирование полуфабрикатов и готовых изделий</p>	<p>кондитерских изделий;          контроля качества и безопасности готовой продукции;          организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;          изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;          оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p><b>уметь:</b>          органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;          принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;          выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;          выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;          определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;          применять коммуникативные умения;          выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;          выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;          определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p><b>знать:</b>          ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;          характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;          требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;          правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;          основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;          методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;          температурный режим и правила приготовления разных</p>
--	---	--

		<p>типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>
<p>ПМ 05.Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать проводить приготовление сложных горячих десертов.</p> <p>ДПК 5.3 Организовать и проводить органолептически контроль качества сырья и готовых сложных</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;</p> <p>приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;</p> <p>оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p>

	<p>десертов, напитков.</p> <p>ДПК 5.4 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных напитков.</p> <p>ДПК 5.5 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих напитков</p>	<p>оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию;</p> <p><b>знать:</b></p> <p>ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</p> <p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;</p> <p>начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</p> <p>варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</p> <p>сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>
<p>ПМ ОбОрганизация работы структурного подразделения</p>	<p>ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей</p>	<p><b>иметь практический опыт:</b></p> <p>планирования работы структурного подразделения (бригады);</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного</p>

	<p>производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>подразделения (бригады);          принятия управленческих решений;  <b>уметь:</b>          рассчитывать выход продукции в ассортименте;          вести табель учета рабочего времени работников;          рассчитывать заработную плату;          рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;          организовывать рабочие места в производственных помещениях;          организовывать работу коллектива исполнителей;          разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;          оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;  <b>знать:</b>          принципы и виды планирования работы бригады (команды);          основные приемы организации работы исполнителей;          способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;          дисциплинарные процедуры в организации;          правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;          нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;          формы документов, порядок их заполнения;          методику расчета выхода продукции;          порядок оформления табеля учета рабочего времени;          методику расчета заработной платы;          структуру издержек производства и пути снижения затрат;          методики расчета экономических показателей</p>
<p>ПМ 07          Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих          Повар 3 или 4 разряд</p>	<p>ДПК 7.1          Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд и гарниров массового спроса из круп, бобовых, макаронных изделий.</p> <p>ДПК 7.2          Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд массового спроса из яиц, творога,</p>	<p><b>иметь практический опыт (трудовые действия):</b>          –подготовки по заданию повара пряностей, приправ, зерновых и молочных продуктов, плодов, муки, яиц, жиров, сахара и других продуктов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;          –обработки, нарезки и формовки овощей и грибов по заданию повара;          –подготовки рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса и домашней птицы по заданию повара;          –приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями по заданию повара;          –приготовление блюд и гарниров из овощей, бобовых и кукурузы по заданию повара;          –приготовление каш и гарниров из круп по заданию повара;          –приготовление блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря по заданию повара;          –приготовление блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы и дичи по заданию повара;          –приготовление блюд из яиц по заданию повара;</p>

	<p>муки.</p> <p>ДПК 7.3 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд и гарниров массового спроса из традиционных овощей и грибов.</p> <p>ДПК 7.4 Организовывать и проводить приготовление супов и соусов массового спроса.</p> <p>ДПК 7.5 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд массового спроса из рыбы и нерыбного водного сырья.</p> <p>ДПК 7.6 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов и блюд массового спроса из мяса, субпродуктов, мясопродуктов и сельскохозяйственной птицы.</p> <p>ДПК 7.7 Организовывать и проводить приготовление холодных блюд и закусок массового спроса.</p> <p>ДПК 7.8 Организовывать и проводить</p>	<p>–приготовление блюд из творога по заданию повара;</p> <p>–приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий по заданию повара;</p> <p>–приготовление мучных блюд, выпечных изделий из теста с фаршами, пиццы по заданию повара;</p> <p>–приготовление горячих напитков по заданию повара;</p> <p>–приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов по заданию повара;</p> <p>–приготовление и оформление салатов, основных холодных закусок, холодных рыбных и мясных блюд по заданию повара;</p> <p>–приготовление и оформление супов, бульонов и отваров по заданию повара;</p> <p>–приготовление холодных и горячих соусов, отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов по заданию повара;</p> <p>–процеживание, протирание, замешивание, измельчение, фарширование, начинка продукции по заданию повара;</p> <p>–порционирование (комплектация), раздача блюд, напитков и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>–помощи повару в производстве сложных, фирменных и национальных видов блюд, напитков и кулинарных изделий и их презентации;</p> <p>–прием и оформление платежей за блюда, напитки и кулинарных изделий по заданию повара;</p> <p>–упаковки готовых блюд, напитков и кулинарных изделий на вынос по заданию повара;</p> <p><b>уметь:</b></p> <p>–производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>–соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;</p> <p>–применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>–готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;</p> <p>–соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</p> <p>–отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>–выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных ;</p> <p>–соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;</p> <p>–аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;</p>
--	--	--

<p>приготовление сладких блюд и напитков массового спроса.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>–производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>–эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–нормативные и правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>–рецептуры и технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними;</li> <li>– требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>– правила пользования сборниками рецептов на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;</li> <li>– пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>– принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям;</li> <li>– правила и технологии расчетов с потребителями;</li> <li>– варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;</li> <li>– ассортимент вкусовых добавок к различным соусам и варианты их использования;</li> <li>– температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных видов блюд;</li> <li>– технику нарезки, порционирования, сервировки, оформления и способы подачи готовых блюд.</li> <li>– температуру подачи блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков;</li> <li>– требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из из круп, бобовых и макаронных изделий, овощей, грибов, супов, соусов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, птицы, яиц и творога, муки, холодных</li> </ul>
--	--	--

		<p>блюд и закусок, сладких блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– риск в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции массового спроса;</li><li>– методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции.</li></ul>
--	--	--

## РАЗДЕЛ 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Учебный план определяет следующие характеристики по профессии:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных 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 по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Норма учебной нагрузки обучающихся составляет: обязательные учебные занятия – 36 академических часов в неделю, максимальный объем учебной нагрузки не превышает 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Продолжительность учебной недели – шестидневная. Учебные занятия группируются парами.

В ходе освоения дисциплин, МДК и по завершении их проводятся зачеты, дифференцированные зачеты, комплексные экзамены и экзамены квалификационные. Проведение зачетов, в том числе дифференцированных, предусматривается за счет времени, отведенного на изучение соответствующей дисциплины. Предусмотрено концентрированное изучение дисциплин и профессиональных модулей.

Вариативная часть обязательных учебных часов (864 час.) использована с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, а также получить дополнительные компетенции, знания и умения, необходимые для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами работодателей и регионального рынка.

Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл сформирован согласно ФГОС СПО.

Математический и общий естественнонаучный учебный цикл увеличен на 2 часа.

В профессиональный учебный цикл введены учебные дисциплины:

- ОП.10 Организация производства и обслуживания – 120 часов;
- ОП.11 Технология планирования профессиональной карьеры – 40 часов;
- ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания – 74 часов;
- ОП.13 Детское, школьное и диетическое питания – 98 часов;

Всего 332 часа.

На 168 часов увеличен объем времени на изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла:

Между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено 362 часов.

В ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих введены новые МДК.07.01 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск- 236 часов;

В ПМ.06 Организация работы структурного подразделения введён МДК06.02 Калькуляция- 32 часа.

Оставшиеся 94 часа направлены на изучение дополнительных тем, не вошедших в базовую часть ФГОС СПО и более углубленное изучение предусмотренных ФГОС СПО модулей. Так в рамках профессиональных модулей дополнительно освещаются следующие вопросы:

- разработка новых видов кулинарной продукции,
- составление производственной программы холодного цеха,
- технология приготовления блюд из нерыбного водного сырья.

Практикоориентированность данного рабочего плана составила 57,8% при рекомендуемом диапазоне допустимых значений для ОПОП базовой подготовки 50 – 65%.

## РАЗДЕЛ 6. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации основной профессиональной образовательной программы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

## РАЗДЕЛ 7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ

Перечень рабочих программ общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, входящих в состав основной профессиональной образовательной программы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлен в соответствии с формируемым образовательным результатом:

Индекс	Наименование учебных циклов	Образовательный результат
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1-9
ОГСЭ.02	История	ОК 1-9
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1-9
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2,3,6
ЕН.00 Математический и общий естественно-научный учебный цикл		
ЕН.01	Математика	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.9
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.9
ЕН.03	Химия	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.9
П.00 Профессиональный учебный цикл		
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.9
ОП.02	Физиология питания	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.9
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.9
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.9
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.9
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.9

ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.9
ОП.08	Охрана труда	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.9
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.9
ОП.10	Организация производства и обслуживания	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3,
ОП.11	Технология планирования профессиональной карьеры	ОК 1-9 ДПК 13.1
ОП.12	Техническое оснащение предприятий общественного питания	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.9
ОП.13	Детское, школьное и диетическое питание	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2
П.00 Профессиональный учебный цикл		
ПМ. 00 Профессиональные модули		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ОК 1-9 ПК 1.1-1.3
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1-9 ПК 2.1-2.3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1-9 ПК 3.1-3.4
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1-9 ПК 4.1-4.4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1-9 ПК 5.1-5.2
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК 1-9 ПК 5.1-5.2
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1-9 ПК 6.1-6.9
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	ОК 1-9 ПК 6.1-6.9

МДК.06.02	Калькуляция	ОК 1-9 ПК 6.1-6.9
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар 4 разряда, кондитер)	ОК 1-9 ДПК 7.1-7.8
МДК.07.01	Технология приготовления кулинарной продукции	ОК 1-9 ДПК 7.1-7.8

## РАЗДЕЛ 8. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю установлены локальными нормативными актами. Промежуточная аттестация студентов проводится в сроки, установленные календарным учебным графиком, по дисциплинам, вынесенным учебным планом по профессии на промежуточную аттестацию и позволяет оценить качество подготовки обучающихся за семестр.

Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен, квалификационный экзамен, дифференцированный зачет, контрольная работа. Объем времени, отведенный на проведение промежуточной аттестации, количество экзаменов, зачетов и сроки проведения устанавливаются учебным планом.

Промежуточная аттестация при освоении программы среднего общего образования проводится в форме контрольных работ, дифференцированных зачетов и экзаменов. Форма проведения экзамена определяется преподавателем. Экзамены проводятся за счет специально выделенного времени.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям основной профессиональной образовательной программы по профессии создаются и утверждаются фонды оценочных средств промежуточной аттестации, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, дифференцированных зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов и т.п.

Выпускники, при успешном прохождении государственной итоговой аттестации, получают документ установленного образца о среднем профессиональном образовании.

## РАЗДЕЛ 9. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 9.1 Материально-техническое обеспечение образовательной программы

Для реализации ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, согласно требованиям ФГОС СПО в КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» создана материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов занятий обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Учебные аудитории оснащены наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла. При проведении занятий в аудиториях используется мультимедийное оборудование. Проведение лабораторно-практических занятий осуществляется на базе лабораторий техникума таких, как учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков) и учебный кондитерский цех. Все аудитории, компьютерные классы, лаборатории обеспечены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

9.1.1 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**

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, лыжная база, тир.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовъй зал.

#### **9.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по**

##### **Лаборатория «Учебный кулинарный цех»**

Рабочее место преподавателя

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

##### **Лаборатория «Учебный кондитерский цех»**

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Микроволновая печь	Пресс для пиццы
Подовая печь (для пиццы)	Лампа для карамели
Расстоечный шкаф	Аппарат для темперирования шоколада
Плита электрическая	Газовая горелка (для карамелизации)
Шкаф холодильный	Термометр инфракрасный
Шкаф морозильный	Термометр со щупом
Шкаф шоковой заморозки	Овоскоп
Льдогенератор	Машина для вакуумной упаковки
Фризер	Производственный стол с моечной ванной
Тестораскаточная машина (настольная)	Производственный стол с деревянным покрытием
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный)	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Тестомесильная машина (настольная)	Моечная ванна (двухсекционная)
Миксер (погружной)	Стеллаж передвижной
Мясорубка	
Куттер или процессор кухонный	

#### 9.1.2.2. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» и имеется в наличии оборудование, инструменты, расходные материалы, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/PastryCook».

Кухня организации питания;	Куттер или блендер (для тонкого измельчения продуктов);
Кухня организации питания;	Миксер для коктейлей;
Весы настольные электронные;	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Пароконвектомат;	Машина для вакуумной упаковки;
Конвекционная печь или жар;	Кофемашина с капучинатором;
Микроволновая печь;	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Расстоечный шкаф;	Кофемолка;
Плита электрическая;	Лампа для карамели;
Фритюрница;	Аппарат для темперирования шоколада;
Электрогриль (жарочная поверхность);	Сифон;
Шкаф холодильный;	Газовая горелка (для карамелизации);
Шкаф морозильный;	Машина посудомоечная;
Шкаф шоковой заморозки;	Стол производственный с моечной ванной;
Льдогенератор;	Стеллаж передвижной;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;	Моечная ванна двухсекционная.
Тестораскаточная машина;	
Планетарный миксер;	
Диспенсер для подогрева тарелок;	
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);	
Мясорубка;	Кондитерский цех организации питания:
Овощерезка;	Весы настольные электронные
Процессор кухонный;	Конвекционная печь
Слайсер;	Микроволновая печь
	Подовая печь (для пиццы)
	Расстоечный шкаф

Плита электрическая	Лампа для карамели
Шкаф холодильный	Аппарат для темперирования шоколада
Шкаф морозильный	Сифон
Шкаф шоковой заморозки	Газовая горелка (для карамелизации)
Тестораскаточная машина (настольная)	Термометр инфракрасный
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)	Термометр со щупом
Тестомесильная машина (настольная)	Овоскоп
Миксер (погружной)	Машина для вакуумной упаковки
Мясорубка	Производственный стол с моечной ванной
Куттер	Производственный стол с деревянным покрытием
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Пресс для пиццы	Моечная ванна (двухсекционная)
	Стеллаж передвижной

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.

## **9.2. Кадровые условия реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками КГБПОУ «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности», а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, составляет не менее 25 процентов.