

Департамент профессионального образования Томской области
Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«СЕВЕРСКИЙ ПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(ОГБПОУ «СПК»)

СОГЛАСОВАНО

Руководитель группы технологии и
лабораторного контроля производства
ООО «Комбинат питания»
_____ Г.В. Свиридова
" 02 " 06 20 14 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «СПК»
_____ Н.Н. Лазаренко
" 10 " 06 20 14 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Укрупненная группа

19.00.00 Промышленная экология и биотехнология

Специальность

19.02. 10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника

Техник- технолог

Форма обучения

Очная

Нормативный срок обучения

3 года 10 месяцев

Образовательная база приема

Основное общее образование

(9 классов)

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, укрупненной группы 19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИЯ, и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Организация-разработчик: ОГБПОУ «СПК»

Разработчики:

Скорик Г.В., зам. директора по НиУМР

Бурмистрова Г.В., зав. кафедрой общественного питания

Торопова Н.Д., преподаватель

Иванченко В.П., преподаватель

Скорлупина И.В., преподаватель

Овчинникова Л.И., методист ИМЦ

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)	4
1.1 Наименование специальности	4
1.2 Уровень образования	4
1.3 Присваиваемая квалификация	4
1.4 Срок обучения	4
1.5 Цель и задачи ОПОП	4
1.6.Нормативные документы ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	
1.7 Система зачетных единиц	4
1.8 Базовые соотношения, определяющие часовые эквиваленты зачетной единицы во ФГОС	5
1.9 Структура ОПОП	5
1.10 Основные образовательные технологии	8
1.11 Требования к содержанию и уровню подготовки выпускников	8
1.11 Формы аттестации (промежуточной и итоговой)	10
1.13 Результат освоения обучающимися ОПОП	11
2. Лист изменений	16
3. Протокол согласования	17
4. ФГОС специальности	
5. Рабочий учебный план	
6. Приложение 1 Программы дисциплин ОУД	
7. Приложение 2. Программы дисциплин ОГСЭ	
7. Приложение 3. Программы дисциплин ЕН	
8. Приложение 4. Программы общепрофессиональных дисциплин	
9. Приложение 5. Программы профессиональных модулей	
10. Приложение 6. Программы практик	

1. Паспорт основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ОПОП)

1.1 Наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2 Уровень образования: среднее профессиональное образование (базовый уровень)

1.3 Присваиваемая квалификация: техник - технолог

1.4 Срок обучения: нормативный срок обучения при очной форме получения образования:
— на базе среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев;
— на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

1.5 Цель и задачи программы подготовки специалистов среднего звена

Организация процесса по достижению заданных результатов профессионального образования (общих и профессиональных компетенций) определенного уровня и направленности – подготовка специалиста с квалификацией техник-технолог, способного выполнять основные виды профессиональной деятельности.

Для достижения поставленной цели сформирован комплект нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию образовательного процесса и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

1.6. Нормативные документы ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- ФЗ «Об образовании» от 273 -ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования.
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №__384_ от 22 апреля 2014 г. по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, входящей в состав укрупненной группы специальностей **19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И BIOTEХНОЛОГИИ**, и федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, реализуемого с пределами ППСЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования;
 - Нормативно-методические документы Минобрнауки России.
 - Локальные акты.

1.7 Система зачетных единиц - унифицированная единица измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося, которая включает все виды его учебной деятельности, предусмотренные в учебном плане, в том числе аудиторную и самостоятельную работу, стажировки, практики.

При определении структуры ОПОП и трудоемкости ее освоения применяется система зачетных единиц. Зачетная единица (кредит) – числовой способ выражения объема и уровня знаний. В кредитах выражается трудоемкость учебной работы, они определяют время, необходимое для освоения студентами определенного учебного материала.

Зачетные единицы позволяют:

- ✓ учитывать для данной учебной дисциплины относительную значимость занятий различного вида: лекционных, лабораторных (практических) и др.;
- ✓ определять значимость той или иной дисциплины, изучаемой студентом, и ее относительный вклад в средний балл, получаемый им по окончании определенного периода обучения;
- ✓ ранжировать студентов по итогам обучения.

1.8 Базовые соотношения, определяющие часовые эквиваленты зачетной единицы во ФГОС

Согласно Методике расчёта трудоёмкости ОПОП СПО в зачётных единицах: Информационное письмо Минобразования России от 28 ноября 2002 года № 14-52-988ин/13/, установлено соответствие одной зачетной единицы 36 академическим часам для учебных дисциплин и 1,5 неделям практик и итоговой государственной аттестации, где академический час равен 45 астрономическим минутам занятий. Учебный год соответствует 60 зачетным единицам.

<i>Усредненная трудоёмкость одной учебной недели</i>
1 учебный год - 40 недель - 60 зачетных единиц 1 неделя – 1,5 зач. ед.

<i>Часовые эквиваленты зачетной единицы</i>
1 неделя – 1,5 зач.ед.- 54 ак. часа 1 зач.ед.-36 ак. часов (36 ак. часов × 45 мин.): 60 мин. = 27 (астр. часов) 1 зач.ед. – 27 часов 1 неделя практики или итоговой аттестации - 1,5 зач. ед. 1 семестровый экзамен- 1 зач.ед.

Расчет зачетных единиц по рабочему учебному плану конкретной группы дается в приложении к РУП.

1.9 Структура основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1 – Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и видов практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ
ООЦ.00	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОУД.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины
ОУД.01	Русский язык и литература
ОУД.02	Иностранный язык
ОУД.03	Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	ОБЖ
ОУД.07	Информатика
ОУД.08	Физика
ОУД.09	Химия
ОУД.10	Обществознание (экономик, право)
ОУД.15	Биология
ОУД.16	География
ОУД.17	Экология
УД.01	Введение в специальность
ОГСЭ.00	ОБЩИЕ ГУМАНИТАРНЫЕ И СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.01	Основы философии

ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
(В*)ОГСЭ.05	Социальная психология
(В*)ОГСЭ.06	Культура речи делового общения
ЕН.00	МАТЕМАТИЧЕСКИЕ И ОБЩИЕ ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ
ОП.00	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
(В*)ОП.10	Товароведение продовольственных товаров
(В*)ОП.11	Оборудование на предприятиях общественного питания
(В*)ОП.12	Организация обслуживания
(В*)ОП.13	Кухни народов мира
(В*)ОП.14	Бизнес-планирование
(В*)ОП.15	Экономика в общественном питании
(В*)ОП.16	Калькулирование и учет
(В*)ОП.17	Контроль качества
(В*)ОП.18	Технология продукции общественного питания
(В*)ОП.19	Документационное обеспечение управления
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ
ПМ.01	<i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>
<i>МДК.01.01</i>	<i>Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i>
<i>УП.01</i>	<i>Учебная практика</i>
<i>ПП.01</i>	<i>Производственная практика по профилю специальности</i>
ПМ.02	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i>
<i>МДК.02.01</i>	<i>Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции</i>
<i>ПП.02</i>	<i>Производственная практика по профилю специальности</i>
ПМ.03	<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i>
<i>МДК.03.01</i>	<i>Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции</i>
<i>ПП.03</i>	<i>Производственная практика по профилю специальности</i>

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04	Производственная практика по профилю специальности
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05	Производственная практика по профилю специальности
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06	Производственная практика по профилю специальности
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии рабочего "Повар"
УП.07	Учебная практика
ПП.00	Практика по профилю специальности
ППД.00	Производственная практика (преддипломная)
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация

(В) – обозначение дисциплин вариативной части циклов ППССЗ

Практикоориентированность программы –60,3%.

Вариативная часть направлена на расширение перечня дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла, общепрофессиональных дисциплин профильного цикла.

Вариативная часть ППССЗ определена образовательным учреждением в сотрудничестве с работодателем в лице Руководителя группы технологии и лабораторного контроля производства ООО «Комбината питания», что дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой работодателями, для получения практического опыта, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника.

Таблица 2 - Распределение часов вариативной части ППССЗ

Учебные дисциплины, МДК профессиональных модулей	Максимальная учебная нагрузка	Обязательная аудиторная учебная нагрузка
УД.01 Введение в специальность	51	34
(В*)ОГСЭ.05 Социальная психология	73	54
(В*)ОГСЭ.06 Культура речи делового общения	50	36
(В*)ОП.10 Товароведение продовольственных товаров	72	48
(В*)ОП.11 Оборудование на предприятиях общественного питания	102	68
(В*)ОП.12 Организация обслуживания	51	34
(В*)ОП.13 Кухни народов мира	108	72
(В*)ОП.14 Бизнес-планирование	54	36
(В*)ОП.15 Экономика в общественном питании	105	70
(В*)ОП.16 Калькулирование и учет	96	64
(В*)ОП.17 Контроль качества	54	36
(В*)ОП.18 Технология продукции общественного питания	96	64
(В*)ОП.19 Документационное обеспечение управления	72	48
Итого вариативная часть по ФГОС	984	664

1.10 Основные образовательные технологии

Образовательные технологии, применяемые педагогическими работниками: критическое мышление через чтение и письмо, кейс-стади, дебаты, деловые игры, проблемные ситуации, экскурсии; элементы дистанционного обучения:

- видео-лекции;
- мультимедиа-лекции и лабораторные практикумы;
- электронные мультимедийные учебники;
- компьютерные обучающие и тестирующие системы;
- имитационные модели и компьютерные тренажеры;
- консультации и тесты с использованием телекоммуникационных средств;
- видеоконференции.

Информационные технологии - электронная почта; коммуникационные технологии - on-line. Профессиональные пакеты прикладных программ – MasterTest, 1С. Предприятие 8.1, MS Office 2007, Adobe Reader, OpenOffice, GifAnimator, Консультант, Гарант.

Активные и интерактивные формы проведения занятий: деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, групповые дискуссии, дебаты, конкурсы, конференции, психологические тренинги.

Внеаудиторные формы работы: составление кроссвордов, опорных конспектов, подготовка рефератов, выступлений, презентаций, составление схем технологических процессов, перечней, решение практических задач, описаний техники декорирования блюд, подготовка к игровым ситуациям и др.

1.11 Требования к содержанию и уровню подготовки выпускников

Область и объекты профессиональной деятельности

Характеристика профессиональной деятельности выпускников:

— организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

— различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

— технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

— процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

— первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Виды профессиональной деятельности и компетенции

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы, обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Таблица 3 - Общие компетенции по специальности

Код	Наименование общих компетенций
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

Таблица 4 - Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции по специальности

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	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
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ВПД 3	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ВПД 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. ПК
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 7.1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, подготовку пряностей и приправ и приготовление блюд из овощей и грибов
ПК 7.2	Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров и готовить и оформлять простые блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста
ПК 7.3	Готовить бульоны и отвары, простые супы, простые холодные и горячие соусы
ПК 7.4	Производить обработку рыбы, подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом
ПК 7.5	Производить обработку, приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы и приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы
ПК 7.6	Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие напитки, простые холодные напитки

1.12 Формы аттестации (промежуточной и итоговой)

Колледж, реализующий подготовку по программе подготовки специалистов среднего звена, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и государственной (итоговой) аттестации.

Для оценки уровня освоения учебной дисциплины, МДК проводится промежуточная аттестация в форме зачета, дифференцированного зачета, комплексного дифференцированного зачета (по междисциплинарным курсам в рамках ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07), экзамена. Все виды практик завершаются промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Экзамен (квалификационный) является видом промежуточной аттестации по профессиональному модулю, в ходе которого проверяется сформированность компетенций и готовность к выполнению вида профессиональной деятельности.

Все виды практики проводятся концентрированно. Сроки и порядок проведения практик, а так же распределение практик внутри модулей определяются с учетом особенностей мест прохождения практики и по согласованию с работодателями.

Формы и методы промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям самостоятельно разрабатываются колледжем и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для промежуточной аттестации колледжем создается фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя контрольно-оценочные средства, контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений обучающихся основным показателям результатов подготовки.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в Положении о текущей и промежуточной аттестации (таблица 5).

Таблица 5 – Параметры оценки результативности

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 - 100	5	отлично
71 - 90	4	хорошо
51 - 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Содержание выпускной квалификационной работы должно соответствовать профессиональной образовательной программе специальности. Тематика выпускной квалификационной (дипломной) работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Программа выпускной квалификационной работы разрабатывается кафедрой и утверждается директором колледжа.

Дипломная работа выполняется на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы излагаются в методических рекомендациях по выполнению дипломной работы по данной специальности, разработанных в колледже.

1.12 Результат освоения обучающимися ОПОП

Таблица 6 – Результаты освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результатов
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрация организации рабочего места повара и подготовки мяса для обработки и подготовки полуфабрикатов для сложных блюд; • демонстрация организации рабочего места в мясном цехе на предприятии работодателя
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрация организации рабочего места повара и подготовки рыбы для обработки и подготовки полуфабрикатов для сложных блюд; • демонстрация организации рабочего места в рыбном цехе на предприятии работодателя
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	<ul style="list-style-type: none"> • Организация рабочего места повара и подготовка полуфабриката из мяса домашней птицы; • демонстрация последовательности и правил подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация организации, приготовления, определения качества и подачи канапе; - демонстрация организации, приготовления, определения качества и подачи легких холодных закусок; - демонстрация организации, приготовления, определения качества и подачи сложных

	холодных закусок.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	- Демонстрация организации, приготовления, определения качества и подачи сложных холодных блюд из рыбы; - демонстрация организации, приготовления, определения качества и подачи сложных холодных блюд из мяса; - демонстрация организации, приготовления, определения качества и подачи сложных холодных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Демонстрация организации, приготовления, определения качества и подачи сложных холодных соусов.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	-Демонстрация разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов; - демонстрация организации, приготовления, оценки качества, подачи сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных).
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	-Демонстрация организации, технологии приготовления, оценки качества, подачи сложных горячих соусов (гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы)
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	-Демонстрация организации, технологии приготовления, оценки качества, подачи сложных блюд из овощей; - демонстрация организации, технологии приготовления, оценки качества, подачи сложных блюд из грибов; - демонстрация организации, технологии приготовления, оценки качества, подачи сложных блюд из сыра.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	- Демонстрация организации, технологии приготовления, оценки качества, подачи сложных блюд из рыбы; - демонстрация организации, технологии приготовления, оценки качества, подачи сложных блюд из мяса; - демонстрация организации, технологии приготовления, оценки качества, подачи сложных блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	-Демонстрация организации, приготовления, определения качества сдобных хлебобулочных изделий; -демонстрация организации, приготовления, определения качества праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	-Демонстрация организации, приготовления, определения качества сложных мучных кондитерских изделий; -демонстрация организации, приготовления, определения качества праздничных тортов

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	-Демонстрация организации, приготовления, определения качества мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	-Демонстрация организации, приготовления, определения качества, использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Демонстрация организации, приготовления, определения качества и подачи сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Демонстрация организации, приготовления, определения качества и подачи сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	Планирование основных показателей производства: - расчет выхода продукции в ассортименте; - расчет сырья для производственной программы структурного подразделения; -обоснование использования документов, при расчетах производственной программы предприятия
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	- Разработка и обоснование плана выполнения работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрация навыков распределения функциональных обязанностей, проработки организационных мероприятий для выполнения работ в трудовом коллективе
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	<ul style="list-style-type: none"> • - Демонстрация навыков анализа, контроля, учета и оценки результатов выполнения работ работников структурного подразделения.
ПК. 6.5.Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка, заполнение, обоснование расчетов утвержденных учетно-учетных документов.
ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, подготовку пряностей и приправ и приготовление блюд из овощей и грибов	<ul style="list-style-type: none"> • Демонстрация навыков первичной обработки, нарезки, формовки традиционных видов овощей. • Демонстрация навыков подготовки пряностей и приправ • Демонстрация навыков приготовления блюд из овощей и грибов
ПК 7.2. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров и готовить и оформлять простые блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров • Приготовление и оформление простых блюд из круп • Приготовление и оформление простых блюд из бобовых • Приготовление и оформление простых блюд из макаронных изделий • Приготовление и оформление простых блюд из яиц, творога, теста. • Приготовление и оформление простых блюд из теста.

ПК 7.3. Готовить бульоны и отвары, простые супы, простые холодные и горячие соусы	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление бульонов и отваров • Приготовление простых супов • Приготовление простых холодных и горячих соусов
ПК 7.4. Производить обработку рыбы, подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом и приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом	<ul style="list-style-type: none"> • Проведение обработки рыбы и подготовка полуфабрикатов • Приготовление, проверка качества и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом
ПК 7.5. Производить обработку, приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы и приготовление и оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы	<ul style="list-style-type: none"> • Проведение обработки и приготовление полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов, домашней птицы • Приготовление, проверка качества, оформление простых блюд из мяса и мясных продуктов, домашней птицы
ПК 7.6. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями. Готовить и оформлять салаты, простые холодные закуски, простые холодные блюда	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление бутербродов и гастрономических продуктов порциями. • приготовление, проверка качества, оформление салатов, простых холодных закусок, простых холодных блюд
ПК 7.7. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, горячие напитки, простые холодные напитки	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление, проверка качества и оформление простых холодных и горячих сладких блюд. • Приготовление, проверка качества и оформление горячих напитков и простых холодных напитков

Таблица 6 – Результаты освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результатов
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	— Демонстрация интереса к будущей профессии.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	— Обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; — демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	— Демонстрация способности 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.	— Нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	— Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	— Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	—Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	—Планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	—Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.

ПРОТОКОЛ

согласования структуры, содержания и результатов освоения
программы подготовки специалистов среднего звена
специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Мы, нижеподписавшиеся, ОГБПОУ «Северский промышленный колледж» в лице директора С.А. Карпова и Руководителя группы технологии и лабораторного контроля производства ООО «Комбината питания» в лице Т.В. Свиридовой, согласовали структуру, содержание и результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в вопросах распределения часов вариативной части, распределения практик с учетом специфики мест ее прохождения, содержания профессиональных модулей с точки зрения полноты формирования общих и профессиональных компетенций.

Вариативная часть ППССЗ в объеме **984** часа максимальной нагрузки и **664** часа обязательных учебных занятий распределена следующим образом:

<i>Учебные дисциплины, МДК профессиональных модулей</i>	<i>Максимальная учебная нагрузка</i>	<i>Обязательная учебная нагрузка</i>
УД.01 Введение в специальность	51	34
(В*)ОГСЭ.05 Социальная психология	73	54
(В*)ОГСЭ.06 Культура речи делового общения	50	36
(В*)ОП.10 Товароведение продовольственных товаров	72	48
(В*)ОП.11 Оборудование на предприятиях общественного питания	102	68
(В*)ОП.12 Организация обслуживания	51	34
(В*)ОП.13 Кухни народов мира	108	72
(В*)ОП.14 Бизнес-планирование	54	36
(В*)ОП.15 Экономика в общественном питании	105	70
(В*)ОП.16 Калькулирование и учет	96	64
(В*)ОП.17 Контроль качества	54	36
(В*)ОП.18 Технология продукции общественного питания	96	64
(В*)ОП.19 Документационное обеспечение управления	72	48
<i>Итого вариативная часть по ФГОС</i>	984	664

Все виды практик проводятся концентрированно.

Таблица согласования программ практик и профессиональных модулей в Приложении 1.

От ОГБПОУ «СПК»
_____ С.А. Карпов
" ____ " _____ 20 ____ г

От Руководителя группы
технологии и лабораторного
контроля производства ООО
«Комбината питания»
_____ Т.В. Свиридова
" ____ " _____ 20 ____ г

Таблица 1 – Согласование программ профессиональных модулей и практик основной профессиональной образовательной программы специальности **19.02. 10 Технология продукции общественного питания**

Индекс	Наименование профессионального модуля	Согласование
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	СОГЛАСОВАНО Руководитель группы технологии и лабораторного контроля производства ООО «Комбинат питания» " "  Т.В. Свиридова 20 г
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	СОГЛАСОВАНО Руководитель группы технологии и лабораторного контроля производства ООО «Комбинат питания» " "  Т.В. Свиридова 20 г
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	СОГЛАСОВАНО Руководитель группы технологии и лабораторного контроля производства ООО «Комбинат питания» " "  Т.В. Свиридова 20 г
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	СОГЛАСОВАНО Руководитель группы технологии и лабораторного контроля производства ООО «Комбинат питания» " "  Т.В. Свиридова 20 г
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	СОГЛАСОВАНО Руководитель группы технологии и лабораторного контроля производства ООО «Комбинат питания» " "  Т.В. Свиридова 20 г
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	СОГЛАСОВАНО Руководитель группы технологии и лабораторного контроля производства ООО «Комбинат питания» " "  Т.В. Свиридова 20 г
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	СОГЛАСОВАНО Руководитель группы технологии и лабораторного контроля производства ООО «Комбинат питания» " "  Т.В. Свиридова 20 г
УП.00	Программа учебной практики	СОГЛАСОВАНО Руководитель группы технологии и лабораторного контроля производства ООО «Комбинат питания» " "  Т.В. Свиридова 20 г
ПП.00	Программа производственной практики	СОГЛАСОВАНО Руководитель группы технологии и лабораторного контроля производства ООО «Комбинат питания» " "  Т.В. Свиридова 20 г
ППД	Программа преддипломной практики	СОГЛАСОВАНО Руководитель группы технологии и лабораторного контроля производства ООО «Комбинат питания» " "  Т.В. Свиридова 20 г