

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Крым «Керченский технологический техникум»

ПРИНЯТО  
решением педагогического  
Совета  
«28» 08 20 20г.  
протокол № 7

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ РК «КТТ»  
М.Е.Тимохов  
«28» 08 20 20г.  
Приказ № 168



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

**Квалификация:** Техник-технолог

**Нормативный срок освоения ОПОП:** 3 года 10 мес. на базе основного общего образования

Керчь

2020г.

Основная профессиональная программа СПО разработана на основе Федерального образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнология.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

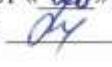
Коробецкая А.Н. – методист

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания  
ООО «СУДОСТРОИТЕЛЬНЫЙ ЗАВОД «ЗАЛИВ»

  
Т.А. Вышковская  
« 28 » / 08 2022г.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании  
ЦМК «Повар, кондитер»  
Протокол № 1 от « 28 » / 08 2022г.  
Председатель  Коробецкая А.Н.

Программа рекомендована к утверждению на заседании  
Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»  
Протокол № 1 от « 28 » / 08 2022г.  
Председатель МС  Коробецкая А.Н.

## Структура основной профессиональной образовательной программы

1.	<b>Общие положения</b>	<b>Стр.</b>
1.1.	Основная профессиональная образовательная программа	5
1.2.	Нормативные документы для разработки ОПОП	5
1.3.	Общая характеристика ОПОП	6
	1.3.1. Цель (миссия) ОПОП	6
	1.3.2. Срок освоения ОПОП	6
	1.3.3. Трудоемкость ОПОП	7
	1.3.4. Особенности ОПОП	7
	1.3.5. Требования к абитуриентам	8
	1.3.6. Востребованность выпускников	9
	1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника	9
	1.3.8. Основные пользователи ОПОП	9
2.	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	<b>9</b>
2.1.	Область профессиональной деятельности	9
2.2.	Объекты профессиональной деятельности	10
2.3.	Виды профессиональной деятельности	10
2.4.	Задачи профессиональной деятельности	10
3.	<b>Требования к результатам освоения ОПОП</b>	<b>11</b>
3.1.	Общие компетенции	11
3.2.	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	11
3.3.	Результаты освоения ОПОП	13
3.4.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	29
4.	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса</b>	<b>29</b>
4.1.	Учебный план	29
4.2.	Календарный график учебного процесса	30
4.3.	Рабочие программы учебных дисциплин	31
4.4.	Рабочие программы профессиональных модулей, преддипломной практики	32
4.5.	Программы учебной и производственной (профессиональной) практики	33
5.	<b>Контроль и оценка результатов освоения ОПОП</b>	<b>34</b>
5.1.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	34
5.2.	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций	36
5.3.	Организация государственной итоговой аттестации выпускников	36
6.	<b>Ресурсное обеспечение ОПОП</b>	<b>38</b>
6.1.	Кадровое обеспечение	38

	6.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	38
	6.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	39
	6.4.	Базы практики	40
7.	<b>Характеристика среды ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум», обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников</b>		<b>41</b>
8.	<b>Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся</b>		<b>41</b>
9.	<b>Локальные акты ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»</b>		<b>42</b>
10.	<b>Приложения к ОПОП</b>		
	1.	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности	
	2.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	
	3.	Учебный план, календарный учебный график	
	4.	Рабочие программы учебных дисциплин	
	5.	Рабочие программы профессиональных модулей	
	6.	Рабочая программа производственной (преддипломной) практики	
	7.	Программа ГИА выпускников	
	8.	Контрольно-оценочные средства ГИА	
	9.	Кадровое обеспечение.	

## **1. Общие положения**

### **1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена**

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ОПОП) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум» с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 384(Приложение 1).

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики, оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной (преддипломной) практики, оценочных и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной деятельности обучающихся и работников ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

### **1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП по специальности**

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют: Федеральный закон РФ «Об образовании в РФ» от 29.12. 2012 г. № 273 - ФЗ; Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания; Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464; Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснении по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего

профессионального образования»; методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО: «Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению», «Разъяснения по реализации ФГОС среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах ОПОП НПО или СПО, формируемых на основе ФГОС среднего профессионального образования»; «Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей профессионального среднего профессионального образования на основе ФГОС начального профессионального и среднего профессионального образования», утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации; Устав ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»; локальные нормативные акты в электронном виде на сетевых информационных ресурсах Техникума (на сайте <https://kerchtt.profiedu.ru/sveden/document>)

### **1.3. Общая характеристика ОПОП по специальности**

#### **1.3.1. Цель (миссия) ОПОП**

Основная цель ОПОП - развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Выпускник в результате освоения ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания будет профессионально готов к деятельности по организации процесса и приготовлению сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управлению производством продукции питания.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

#### **1.3.2. Срок освоения ОПОП**

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены ниже в таблице:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего (полного) общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год, на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года; для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

### 1.3.3. Трудоемкость ОПОП по специальности

Трудоемкость освоения обучающимся данной ОПОП за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по специальности составляет 5292 академических часов и включает все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП.

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	81	2916
Самостоятельная работа		1458
Учебная практика	28	
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	
Промежуточная аттестация	5	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	23	
<b>Итого:</b>	<b>147</b>	<b>5292</b>

### 1.3.4. Особенности ОПОП

При разработке ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, техникум определил её специфику с учётом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ОПОП,

разработанной совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ОПОП техникум использовал объём времени, отведённый на вариативную часть учебных циклов ОПОП, увеличивая объём времени, отведённый на дисциплины и модули, а также вводя новые дисциплины в соответствии с потребностями работодателей.

Техникум обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерные симуляции, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, кейс-технологии, портфолио, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла, мастерами производственного обучения в учебных лабораториях техникума, либо в организациях на основе договоров между организацией и техникумом, а производственная и преддипломная – в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города Керчь и других городов Крыма. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

По завершению обучения по ОПОП выпускникам выдается диплом государственного образца.

### **1.3.5. Требования к абитуриентам**

Основные требования к абитуриентам регламентируются Правилами приёма в ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум» на 2020 год.

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

– аттестат об основном общем образовании или среднем общем

образовании;

- диплом о начальном профессиональном образовании;
- диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном образовании.

Прием на обучение по ОПОП за счет бюджетных ассигнований бюджета Республики Крым является общедоступным.

### **1.3.6. Востребованность выпускников**

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания востребованы в любых бюджетных и коммерческих организациях, прочих организациях города и страны, где уровень квалификации специалиста требует среднего специального образования.

### **1.3.7. Возможности продолжения образования выпускников**

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, подготовлен:

- к освоению ООП ВПО;
- к освоению ООП ВПО в сокращённые сроки.

### **1.3.8. Основные пользователи ОПОП**

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»;
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- администрация и коллективные органы управления;
- абитуриенты и их родители, работодатели, социальные партнёры по реализации ОПОП.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

### **2.1. Область профессиональной деятельности**

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

## **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

## **2.3. Виды профессиональной деятельности**

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

## **2.4. Задачи профессиональной деятельности**

Студенты, обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, решают следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности и профилем подготовки:

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

### 3. Требования к результатам освоения ОПОП

#### 3.1. Общие компетенции

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

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
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.

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.
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.
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.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
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.
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	ПК 7.1.	Приготовление блюд из овощей и грибов
	ПК 7.2.	Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
	ПК 7.3.	Приготовление супов и соусов
	ПК 7.4.	Приготовление блюд из рыбы
	ПК 7.5.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
	ПК 7.6.	Приготовление холодных блюд закусок
	ПК 7.7.	Приготовление сладких блюд и напитков

### 3.3. Результаты освоения ОПОП

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

Код компетенции	Компетенции	Результат освоения
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь ориентироваться в общих профессиональных проблемах, формировать культуру гражданина и будущего специалиста. Знать перспективу своего профессионального развития, содержание важнейших правовых и законодательных актов мирового, регионального, профессионального уровня
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Уметь эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий. Знать сущность производственной организации, основные принципы её построения
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Уметь системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант решения. Прогнозировать возможные проблемы и мероприятия по их предотвращению. Знать законодательную базу
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Уметь использовать различные информационные ресурсы для поиска информации, осуществлять анализ и оценку информации, необходимой для

		<p>выполнения профессиональной деятельности.</p> <p>Знать различные способы решения профессиональных задач.</p>
ОК 5.	<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Уметь использовать ИК технологии для обработки информации, оформлять результаты своей деятельности на ПК путём создания графических и мультимедийных объектов.</p> <p>Знать основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации, в том числе с помощью Интернет-ресурсов.</p>
ОК 6.	<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Уметь эффективно взаимодействовать с коллегами для достижения поставленной цели работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>Знать основы организационно-управленческой работы с малыми коллективами, производственную этику, способы письменной и устной коммуникации.</p>
ОК 7.	<p>Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p>Уметь системно анализировать производственную ситуацию, выбирать оптимальный вариант решения проблемы.</p> <p>Знать методы организации и Планирования производственной деятельности структурного подразделения.</p>
ОК 8.	<p>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать</p>	<p>Уметь системно анализировать производственную ситуацию, выбирать оптимальный вариант решения проблемы.</p>

	повышение квалификации.	Знать методы организации и планирования производственной деятельности структурного подразделения.
ОК.9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь адаптироваться к изменениям, находить взаимоприемлемые решения, осваивать новые методы работы и технологии. Знать способы внедрения новых технологий.
<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Уметь: Организовывать подготовку мяса и готовить полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции. Давать оценку качества приготовленной продукции. Знать: Технологический процесс механической кулинарной обработки мяса и технологию приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Правила охраны и безопасности труда при выполнении работ. Правила подбора оборудования, инвентаря, посуды. Требования к качеству готовой продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Уметь: Организовывать подготовку рыбы и готовить полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции. Давать оценку качества приготовленной продукции Знать: Технологический процесс механической кулинарной обработки различных видов рыб и технологию приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Правила охраны и безопасности труда при выполнении работ. Правила подбора оборудования,

		инвентаря, посуды. Требования к качеству готовой продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Уметь: Организовывать подготовку птицы для приготовления сложной кулинарной продукции. Давать оценку качества приготовленной продукции Знать: Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы и технологию приготовления кулинарной продукции из птицы. Правила охраны и безопасности труда при выполнении работ. Правила подбора оборудования, инвентаря, посуды. Требования к качеству готовой продукции
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Уметь: Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок. Давать оценку качества приготовленным блюдам. Знать: Технологический процесс приготовления, оформления и подачи канапе, легких и сложных холодных закусок. Правила охраны и безопасности труда при выполнении работ. Правила подбора оборудования, инвентаря, посуды. Требования к качеству готовой продукции
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Уметь: Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Давать оценку качества приготовленным блюдам. Знать: Технологический процесс приготовления, оформления и подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной

		(домашней) птицы. Правила охраны и безопасности труда при выполнении работ. Правила подбора оборудования, инвентаря, посуды. Требования к качеству готовых блюд.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Уметь: Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. Давать оценку качества приготовленным соусам. Знать: Технологический процесс приготовления, кулинарного использования и подачи сложных холодных соусов. Правила охраны и безопасности труда при выполнении работ. Правила подбора оборудования, инвентаря, посуды. Требования к качеству готовой продукции
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Уметь: Организовывать и проводить приготовление сложных супов. Давать оценку качества приготовленным супам. Знать: Технологический процесс приготовления, оформления и подачи сложных супов. Правила охраны и безопасности труда при выполнении работ. Правила подбора оборудования, инвентаря, посуды. Требования к качеству готовой продукции
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Уметь: Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. Давать оценку качества приготовленным соусам. Знать: Технологический процесс приготовления, кулинарного использования и подачи сложных горячих соусов. Правила охраны и безопасности труда при выполнении работ. Правила подбора оборудования, инвентаря, посуды. Требования к качеству

		готовой продукции
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Уметь: Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Давать оценку качества приготовленным блюдам. Знать: Технологический процесс приготовления, оформления и подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Правила охраны и безопасности труда при выполнении работ. Правила подбора оборудования, инвентаря, посуды. Требования к качеству готовых блюд
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Уметь: Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Давать оценку качества приготовленным блюдам. Знать: Технологический процесс приготовления, оформления и подачи сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. Правила охраны и безопасности труда при выполнении работ. Правила подбора оборудования, инвентаря, посуды. Требования к качеству готовых блюд.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Уметь: Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Давать оценку качества приготовленным изделиям. Знать: Технологический процесс приготовления и оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить	Уметь: Организовывать и

	приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Давать оценку качества приготовленным изделиям. Знать: Технологический процесс приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Уметь: Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Давать оценку качества приготовленным изделиям. Знать: Технологический процесс приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Уметь: Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. Давать оценку качества приготовленным отделочным полуфабрикатам. Знать: Технологический процесс приготовления и использования в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Уметь: Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. Давать оценку качества приготовленным блюдам. Знать: Технологический процесс приготовления и оформления сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Уметь: Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. Давать оценку качества приготовленным блюдам. Знать: Технологический

		процесс приготовления и оформления сложных горячих десертов.
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.	Уметь: использовать нормативные документы, планирующие выполнение основных показателей производства предприятий общественного питания Знать: производственную программу предприятия, основные показатели производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.	Уметь: использовать законодательные и нормативно-правовые акты, регламентирующие выполнение работ исполнителями; Знать: законодательные документы, нормативно-правовые акты.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Уметь: Эффективно взаимодействовать с коллегами для достижения поставленной цели, работать в коллективе, обеспечивать его сплочение, эффективно общаться с коллегами. Знать: основы организационно-управленческой работы с малыми коллективами, производственную этику.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Уметь: владеть методами и приемами контроля хода и оценки результатов выполненных работ исполнителями; знать: нормативно-технологическую документацию, регламентирующую производственную деятельность предприятий общественного питания.
ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Уметь: ориентироваться в перечне учетно-отчетной документации для предприятий общественного питания для правильного ведения утвержденной

		<p>учетно-отчетной документации предприятия. Знать: Калькуляцию и основы бухгалтерского учета в общественном питании</p>
ПК 7.1.	<p>Приготовление блюд из овощей и грибов</p>	<p>Уметь: проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; Обрабатывать различными методами овощи и грибы; Нарезать и формовать традиционные виды овощей грибов; Охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; Знать: ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и</p>

		<p>грибов;          виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей;          правила их безопасного использования</p>
<p>ПК 7.2.</p>	<p>Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.</p>	<p>Уметь:          проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;          выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;          готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;          Знать:          ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;          способы минимизации отходов при подготовке продуктов;          температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;          правила проведения бракеража;          способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p>

		<p>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>
ПК 7.3.	Приготовление супов и соусов	<p>Уметь: проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;</p> <p>выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;</p> <p>использовать различные технологии приготовления основных супов и соусов;</p> <p>оценивать качество готовых блюд;</p> <p>охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;</p> <p>знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;</p> <p>правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления супов и соусов;</p> <p>правила проведения</p>

		<p>бракеража;  способу сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>
ПК 7.4.	Приготовление блюд из рыбы	<p>Уметь:  проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы оценивать качество готовых блюд;  Знать:  классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы; последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;</p>

		<p>правила проведения бракеража;  способы сервировки и варианты оформления,  температуру подачи;  правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;  температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;  виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,  правила их безопасного использования</p>
ПК 7.5.	Приготовление блюд из мяса и домашней птицы	<p>Уметь: проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;  выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;  использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;  оценивать качество готовых блюд;  Знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;  Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при</p>

		<p>приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении блюд из домашней птицы; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; правила хранения и требования к качеству; температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>
ПК 7.6.	Приготовление холодных блюд закусок	<p>Уметь: проверять органолептическим способом Гастрономических продуктов; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; Знать: классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья гастрономических</p>

		<p>продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок; правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении холодных блюд и закусок; правила проведения бракеража; правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения; способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи; требования к качеству холодных блюд и закусок; способы сервировки и варианты оформления; температура подачи холодных блюд и закусок; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования</p>
ПК 7.7.	Приготовление сладких блюд и напитков	<p>уметь:          проверять органолептическим способом</p>

		<p>качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; оценивать качество готовых блюд; знать: классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления; правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков; температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи<sup>4</sup> требования к качеству сладких блюд и напитков; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря</p>
--	--	---

### **3.4 Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам**

Матрица соответствия компетенций и составных частей специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлена в *Приложении 2*.

## **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

### **4.1. Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики ОПОП образовательного учреждения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам (далее – МДК), учебной и производственной практике);
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- распределение по годам обучения и семестрам (триместрам) различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы государственной итоговой аттестации (обязательные и предусмотренные образовательным учреждением), их распределение по семестрам объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной (итоговой) аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов по образовательной программе составляет в целом 100:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает изучение следующих учебных циклов:

общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;  
математический и общий естественнонаучный – ЕН;  
профессиональный – ОП;  
учебная практика – УП;  
производственная практика (по профилю специальности) – ПП;  
производственная практика (преддипломная) – ПДП;  
промежуточная аттестация – ПА;  
государственная итоговая аттестация - ГИА.

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

Вариативная часть (30%) распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на освоение дополнительных ОК и ПК, получение дополнительных умений и знаний, компетенций обучающимися в соответствии с требованиями к условиям реализации программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Часы вариативной части использованы на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части и введение новых дисциплин в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности техникума.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть цикла ОГСЭ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: Информатика, Физика, Родная литература.

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

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

Компетентностно - ориентированный учебный план в бумажном формате представлен в *Приложении 3*, в электронном виде на сетевых информационных ресурсах Техникума.

## **4.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный

график приведен в структуре компетентностно-ориентированного учебного плана в *Приложении 4*.

### 4.3. Рабочие программы учебных дисциплин

Рабочие программы разрабатываются и утверждаются в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум», согласовываются с предметными цикловыми комиссиями.

#### Рабочие программы учебных дисциплин

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование дисциплин	Приложения №
1	2	3
ОГСЭ.01	Основы философии	<i>Приложение №</i>
ОГСЭ.02	История	<i>Приложение №</i>
ОГСЭ.03	Иностранный язык	<i>Приложение №</i>
ОГСЭ.04	Физическая культура	<i>Приложение №</i>
ЕН.01	Математика	<i>Приложение №</i>
ЕН.02	Экологические основы природопользования	<i>Приложение №</i>
ЕН.03	Химия	<i>Приложение №</i>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<i>Приложение №</i>
ОП.02	Физиология питания	<i>Приложение №</i>
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	<i>Приложение №</i>
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<i>Приложение №</i>
ОП.05	Метрология и стандартизация	<i>Приложение №</i>
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	<i>Приложение №</i>
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	<i>Приложение №</i>
ОП.08	Охрана труда	<i>Приложение №</i>
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	<i>Приложение №</i>
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	<i>Приложение №</i>
ОП.11	Оборудование ПОП	<i>Приложение №</i>

ОП.12	Основы исследовательской деятельности	Приложение №
ОП.13	Эффективное поведение на рынке труда	Приложение №

#### **4.4. Рабочие программы профессиональных модулей, преддипломной практики**

Рабочие программы профессиональных модулей и преддипломной практики разрабатываются и утверждаются в соответствии с:

- Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум» и согласовываются с работодателями;
- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО в ГБПОУ «Керченский технологический техникум» «Керченский технологический техникум».

#### **Рабочие программы профессиональных модулей, преддипломной практики**

<b>Индекс профессиональных модулей в соответствии с учебным планом</b>	<b>Наименование профессиональных модулей</b>	<b>Приложение №__</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приложение №
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Приложение №
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Приложение №
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приложение №
ПМ.05	Организация приготовления и приготовление сложных горячих и холодных десертов	Приложение №
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Приложение №
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих	Приложение №
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	Приложение №

#### 4.5. Программы учебной и производственной (профессиональной) практик

Программы практик разработаны на основе локальных актов: Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО в ГБПОУ «Керченский технологический техникум»».

*(Приложение).*

Основными видами практик на специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания являются:

- учебная;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная).

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 2 нед.;
- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сожной холодной кулинарной продукции – 2 нед.;
- ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции – 2 нед.;
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 2 нед.;
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – 2 нед.;
- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих – 2 нед.

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Производственная практика по профилю специальности проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися

профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в несколько периодов в рамках профессиональных модулей:

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 2 нед.;
- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сожной холодной кулинарной продукции – 2 нед.;
- ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции – 4 нед.;
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 3 нед.;
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – 2 нед.;
- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения – 2 нед.;
- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям, должностям служащих – 5 нед.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие обучающихся в деятельности организации
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики
- приобретение профессиональных умений и навыков
- приобщение обещающегося к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

Производственная практика (преддипломная): 4 нед.

Цель преддипломной практики:

- углубление первоначального практического опыта обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности;
- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.
- подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и преддипломной практики представлены на бумажных носителях в *Приложении*.

## **5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП**

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

В соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п.8.1.) и Типовым положением об ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум» оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Формами текущего контроля персональных достижений студентов и оценки качества их подготовки по учебным дисциплинам являются контрольные задания, курсовые работы (проекты), рефераты, тесты; промежуточная аттестация включает экзамены, в том числе комплексные, зачеты, дифференцированные зачеты, в том числе комплексные. По завершении освоения профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные), в том числе комплексные.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников оцениваются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», и «зачтено» («зачет»), которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании (Типового положения об ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»).

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2». В зачетных книжках – 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно).

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов и зачетов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится во время сессий.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (текущая и промежуточная

аттестация) ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум» создает и утверждает фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для государственной аттестации - разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум» создает условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

## **5.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости промежуточной и государственной итоговой аттестаций**

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний и умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы выпускных квалификационных работ утверждаются техникумом. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ОПОП.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется приказом директора техникума.

Оформление выпускных квалификационных работ ведется в соответствии с методическими указаниями по их оформлению.

## **5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Организация государственной итоговой аттестации выпускников осуществляется в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ; Федеральным государственным стандартом по специальности (профессии); приказом

Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г.; Уставом ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум», утвержденным приказом Министерства образования и молодежи Республики Крым от 11.12.2014 года № 349 и на основе утвержденного Положения о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (ППССЗ) в ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум». Программа ГИА и контрольно-оценочные средства ГИА представлены на бумажных носителях (*Приложение 32,33*).

Государственная итоговая аттестация выпускника техникума является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы в полном объеме.

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня подготовки выпускников к выполнению профессиональных задач, установленных ФГОС СПО, и соответствия их подготовки компетенциям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

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

Государственная итоговая аттестация выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются техникумом на основании Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 “Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования” с изменениями и дополнениями от 31 января 2014 г., 17 ноября 2017 г.

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломной работы и представляет собой законченную разработку, в которой решается актуальная для предприятия отрасли задача.

Выпускная квалификационная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость и выполняться по возможности по предложениям (заказам) предприятий, организаций или образовательных учреждений.

Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. По структуре дипломная работа состоит из пояснительной записки, в которой дается теоретическое и расчетное обоснование принятых в проекте решений. Структура и содержание пояснительной записки определяются в зависимости от профиля специальности, темы дипломной работы. Для экспертизы дипломной работы привлекаются внешние рецензенты. Защита дипломной работы проводится публично на заседании государственной аттестационной комиссии.

Государственная итоговая аттестация выпускников при её успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца.

## **6. Ресурсное обеспечение ОПОП**

### **6.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ОПОП обеспечивается научно-педагогическими кадрами ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум», имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научной и научно-методической деятельностью.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляют примерно 85,7% (без штатных совместителей).

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОПОП, приведен в тарификационном списке (*Приложение 34*).

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

ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на ее выполнение.

Информационное обеспечение образовательного процесса в Техникуме осуществляется путем приобретения необходимой учебной, справочной литературы, подпиской на периодические издания.

Реализация ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет, а также справочно-библиографическими и периодическими изданиями.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

В библиотеке Техникума имеется читальный зал на 60 посадочных мест, оснащенный современными компьютерами, подключенными к сети Интернет.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

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

Согласно требованиям ФГОС специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания образовательное учреждение, реализующее программу подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает:

- наличие 6 учебных кабинетов, 3 лабораторий, 2 учебных цехов;
- материальная база для реализации ОПОП;
- технические средства обучения;
- базы практик;

- количество компьютерных классов и посадочных мест в них;
- наличие доступа к сети Интернет.

Реализация ОПОП обеспечивает: выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности. При использовании электронных изданий образовательное учреждение должно обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

### **Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации учебного процесса по ОПОП**

Наименование кабинетов, лабораторий	Номер кабинета,
1	2
<b><u>Кабинеты:</u></b>	
социально-экономических дисциплин	101
иностранного языка	312
информационных технологий в профессиональной деятельности	206
экологических основ природопользования	303
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	305
безопасности жизнедеятельности и охраны труда	301
<b><u>Лаборатории:</u></b>	
Химии	303
метрологии и стандартизации	204
микробиологии, санитарии и гигиены	204
<b><u>Учебный кулинарный цех</u></b>	
<b><u>Учебный кондитерский цех</u></b>	
<b><u>Спортивный комплекс:</u></b>	
Спортивный зал	
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	
Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы	
<b><u>Залы:</u></b>	
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	
Актовый зал	

## **6.4. Базы практики**

Основными базами практики являются: МБДОУ г. Керчь дет/сад «Солнышко», МБДОУ г. Керчь дет/сад № 14 «Кораблик», МБДОУ г. Керчь дет/сад № 63 «Теремок», МБОУ Багеровская СОШ № 2, МБОУ Ленинская СОШ № 28, МБОУ СОШ № 2 пгт Ленино № 13, ООО «МЕЛИССА», ООО «ШТУРВАЛ», и другие предприятия ресторанного хозяйства города Керчь и Республики Крым.

## **7. Характеристика среды**

### **ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум», обеспечивающая развитие общих компетенций выпускников**

В ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум» действует система студенческого самоуправления, которая охватывает все стороны студенческой жизни.

Представители Студенческого совета техникума принимают активное участие в городских молодёжных проектах. Регулярно проводятся Заседания студенческого актива, старостат.

В техникуме создана образовательная среда, позволяющая формировать социально-активную личность, обладающую общими ключевыми компетенциями, способную к саморазвитию и самореализации. Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных форм проведения занятий (деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций) в сочетании с внеаудиторной работой.

Воспитательная деятельность техникума осуществляется Программой реализации Концепции воспитательной работы по приоритетным направлениям: воспитание профессионала, гражданина, семьянина, физкультурно-оздоровительное и художественно-эстетическое воспитание.

Наличие методического объединения кураторов учебных групп, спортивных секций и современное материально-техническое обеспечение способствуют решению задач социально-психологической адаптации, личностного роста, духовно-нравственного, творческого и физического развития обучающихся техникума.

Благодаря сложившейся в техникуме системе работы всего педагогического коллектива создан благоприятный социально-психологический климат образовательной среды, что позволяет устанавливать эффективные межличностные отношения между членами педагогического коллектива и обучающимися техникума.

Оптимизации образовательной среды техникума способствует использование инновационных форм и методов работы, система социального партнерства, деятельность органов студенческого самоуправления, которые позволяют формировать социально-личностные компетенции будущих

специалистов.

### **8. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся в ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»**

Методические рекомендации ФГАУ ФИРО:

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;
- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

Локальные акты ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум».

### **9. Локальные акты ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»**

Локальные нормативные акты в электронном виде на сетевых информационных ресурсах техникума (на сайте: <https://kerchtt.profiedu.ru/sveden/document>).

### Список использованных источников

1. Конституция Российской Федерации <http://www.constitution.ru/>
2. Закон РФ «Об образовании» <http://www.consultant.ru/popular/edu/>
3. Постановление Правительства Российской Федерации от 24 февраля 2009 года № 142 «О Правилах разработки и утверждения федеральных государственных образовательных стандартов»  
<http://www.rg.ru/2009/03/04/obrazovanie-standarty-dok.html>
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» <http://www.rg.ru/2013/06/26/obr-dok.html>
5. Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования. <http://www.firo.ru/>
6. Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования. <http://www.firo.ru/>
7. Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования <http://www.firo.ru/>
8. Календарный учебный график образовательного учреждения начального /среднего профессионального образования  
<http://www.firo.ru/wp-content/uploads/2010/04/uch-graf-npo-spo.doc>
9. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»  
<http://www.rg.ru/2013/08/07/obr-dok.html>
10. Федеральные государственные образовательные стандарты Минобрнауки России/документы
11. Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования (ФГАУ ФИРО)  
<http://www.firo.ru/>
12. Приказ Минобрнауки России от 23 января 2014 г. N 36 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования.

<http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=192478#0>

13. 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»

<http://www.rg.ru/2013/11/13/obrazovanie-dok.html>

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575833

Владелец Тимохов Михаил Евменович

Действителен с 26.02.2021 по 26.02.2022