МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАССМОТРЕНО Предметно-цикловая комиссия Протокол № 6 20 марта 2021 года	**СОГЛАСОВАНО** Педагогический совет Протокол № 7 20 марта 2021 года	**УТВЕРЖДАЮ** Врио директора КГА ПОУ «ПТК» С.В. Слободчикова 25.03.2021 год

Основная профессиональная образовательная программа

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки специалиста среднего звена

Естественно-научный профиль подготовки

Форма бучения очная

Квалификация выпускника
Техник-технолог

г. Дальнереченск
2021 г.

Содержание

Раздел 1. Общие положения
Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования
Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы
4.1. Общие компетенции
4.2. Профессиональные компетенции
Раздел 5. Примерная структура образовательной программы
5.1. Примерный учебный план для специальности
5.2. Примерный календарный учебный график специальности
Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы
6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы
6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы
6.3. Примерные расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы
Раздел 7. Разработчики рабочей основной образовательной программы
ПРИЛОЖЕНИЯ

1. **Программы профессиональныхмодулей**

Приложение 1.1 Рабочие программы профессиональных модулей
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Приложение 1.2 Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
Приложение 1.3 Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.02.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
Приложение 1.4 Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01 Технология приготовлениясложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приложение 1. 5Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01 Технология приготовлениясложных холодных и горячих десертов
Приложение 1.6 Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01Управление структурным подразделением организации
Приложение 1.7 Рабочая программа профессионального модуля
ПМ.07Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2. Программы учебныхдисциплин

Приложение 2.1 Рабочая программа учебной дисциплины Русский язык
Приложение 2.2 Рабочая программа учебной дисциплины Литература
Приложение 2.3 Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык
Приложение 2.4 Рабочая программа учебной дисциплины Математика
Приложение 2.5 Рабочая программа учебной дисциплины Россия в мире
Приложение 2.6 Рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура
Приложение 2.7 Рабочая программа учебной дисциплины Основы безопасности жизнедеятельности
Приложение 2.8 Рабочая программа учебной дисциплины Астрономия
Приложение 2.9 Рабочая программа учебной дисциплины Родной язык
Приложение 2.10 Рабочая программа учебной дисциплины Информатика
Приложение 2.11 Рабочая программа учебной дисциплины Естествознание
Приложение 2.12 Рабочая программа учебной дисциплины Основы проектной деятельности
Приложение 2.13 Рабочая программа учебной дисциплины Основы философии
Приложение 2.14 Рабочая программа учебной дисциплины История
Приложение 2.15 Рабочая программа учебной дисциплины Иностранный язык
Приложение 2.16 Рабочая программа учебной дисциплины Физическая культура
Приложение 2.17 Рабочая программа учебной дисциплины Математика
Приложение 2.18 Рабочая программа учебной дисциплины Экологические основы природопользования
Приложение 2.19 Рабочая программа учебной дисциплины Химия
Приложение 2.20 Рабочая программа учебной дисциплиныМикробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Приложение 2.21 Рабочая программа учебной дисциплины Физиология питания
Приложение 2.22 Рабочая программа учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья
Приложение 2.23 Рабочая программа учебной дисциплиныИнформационные технологии в профессиональной деятельности
Приложение 2.24 Рабочая программа учебной дисциплиныМетрология и стандартизация
Приложение 2.25 Рабочая программа учебной дисциплины Правовые основы профессиональной деятельности
Приложение 2.26 Рабочая программа учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Приложение 2.27 Рабочая программа учебной дисциплины Охрана труда
Приложение 2.28 Рабочая программа учебной дисциплины Безопасность жизнедеятельности

Раздел 1. Общие положения

1.1 Общая характеристика ОПОП

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (далее - ОПОП СПО) по специальности19.02.10 Технология продукции общественного питания составлена в соответствии федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания(приказ Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности19.02.10 Технология продукции общественного питания).

ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию, установленных: - ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания; - профессиональными стандартами: 33.011 Повар, (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н) , 33.010 Кондитер (утвержден приказом Минтруда России от 07.09.2015 г. № 597н). ОПОП СПО имеет отраслевую направленность в области социальной работы.

При разработке ОПОП СПО учтены требования к участникам Чемпионатов международного движения WorldSkillsRussia (далее - WSR) по компетенциям «Поварскоедело» и «Кондитерское дело».

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной (производственное обучение) и производственной практик и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания программ дисциплин, программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

В настоящем **ОПОП**используются следующие сокращения:

СПО - среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО-федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП–основная профессиональная образовательная программа;

ОК - общая компетенция;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК - междисциплинарный курс.

1.2 Цели и задачи ОПОП

Цель основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) – комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС, а также развитие личностных качеств обучающихся.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:
- приоритет практикоориентированности в подготовке выпускника;
- использование в процессе обучения качественно новых образовательных и информационных технологий;
- ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей, развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности обучающихся к постоянному развитию, в том числе и к продолжению образования;
- формирование умений обучающихся организации собственной деятельности, ее коррекции и оценки.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

2.1.Нормативные документы для разработки ОПОП

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки рабочих основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра рабочих основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234);
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный№30306);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный №28785);
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610н.,
зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023); 4-йи 5-йуровни квалификации;
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940); 4-йи 5-й уровниквалификации.

2.2. Срок освоения ОПОП

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ОПОП	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ОПОП базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 год 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

2.3 Трудоемкость ОПОП

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

Распределение обязательной и вариативной части программы ОПОП распределяет обязательную часть - не более 70% объема нагрузки, предусмотренной сроком освоения данной программы в соответствии с ФГОС СПО.

Не менее 30% - предусмотрено для формирования вариативной части, распределяемой при разработке рабочей программы, направленной на освоение дополнительных элементов программы, с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных требований к специалистам в области ресторанного бизнеса.

2.4 Требования к абитуриентам

Абитуриент должен представить аттестат об основном общем образовании.

Процедура зачисления обучающихся осуществляется в соответствии с Уставом КГА ПОУ «ПТК» и соответствующими локальными актами: «Правила приёма в КГА ПОУ «ПТК», «Положение о приемной комиссии».

2.5 Возможности продолжения образования выпускника

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

к освоению основной образовательной программы в сокращенные сроки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, к освоению ОПОП СПО.

2.6 Структура основной профессиональной образовательной программы

Профессиональная образовательная программа включает в себя следующие разделы:

- Паспорт ОПОП
- Учебный план
- График учебного процесса
- Программы учебных дисциплин
- Программы профессиональных модулей
- Программа учебной практики (производственное обучение)
- Программа производственной практики
- Программа Государственной итоговой аттестации

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

3.2. Виды профессиональной деятельности

Обучающийся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питанияготовится 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.

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.

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:

ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной

4.2. Профессиональные компетенции

Выпускник, освоивший ООП по специальности 19.02.10 технология продукции общественного питания, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
ПМ.01.	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**Практический опыт в:** - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса; расчета массы мяса для полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд; - подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного мяса.
		Умения: - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса.
		Знания: - ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и

		приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы; - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы в охлажденном и мороженом виде; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; - методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса; - технологию приготовления начинок для фарширования мяса; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса; - способы минимизации отходов при подготовке мяадля приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; - требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.
	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	**Практический опыт в:** - разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - расчета массы рыбы для полуфабрикатов; - организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; - подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленной рыбы.
		Умения: - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении рыбы. **Знания:** - ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - виды рыб и требования к их качеству для приготовления

		сложных блюд; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы рыбы; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; - методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы; - технологию приготовления начинок для фаршировании рыбы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; - способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.
	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	**Практический опыт в:** - разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; - расчета массы птицы для полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд; - подготовки птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроля качества и безопасности подготовленного домашней птицы
		Умения: - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; - принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; - проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; - выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении птицы, утиной и гусиной печени.
		Знания: - ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; - основные характеристики и пищевую ценность утиной и гусиной печени; - требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; - требования к безопасности хранения утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; - способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы домашней птицы; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы и печени; - методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; - виды технологического оборудования и

		производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке домашней птицы; - технологию приготовления начинок для фаршированиядомашней птицы; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; - способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.
ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	**Практический опыт в:** - разработки ассортимента сложных холодных закусок; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок; - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных закусок; - организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок; - приготовления сложных холодных закусок с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; - декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных закусок.
		Умения: - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных закусок; - проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных закусок; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных закусок; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных закусок; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.
		Знания: - ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок из рыбы, мяса и птицы; - варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; - правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок; - температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок; - виды технологического оборудования и

		производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных закусок; - технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; - методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; - варианты оформления тарелок сложными холодными соусами; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	**Практический опыт в:** - разработки ассортимента сложных холодных блюд; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд; - организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд; - приготовления сложных холодных блюд с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - сервировки, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд.
		Умения: - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; - проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.
		Знания: - ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; - способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных блюд из мяса, рыбы и птицы; - требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы; требования к качеству готовых блюд из мяса, рыбы и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд;

		температурный и санитарный режим, правила приготовления сложных холодных мясных, рыбных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд; - технологию приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд; - методы сервировки, способы и температура подачи блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты оформления блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; - технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; - варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; -методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	**Практический опыт в:** - разработки ассортимента сложных холодных соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных соусов; - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов; организации технологического процесса приготовления соусов; - приготовления сложных холодных соусов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных соусов.
		Умения: - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов; - проводить расчеты по формулам; -безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов; - выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов; - выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов; - оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.
		Знания: - ассортимент сложных холодных соусов;

		- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов; - требования к качеству готовых соусов и заготовок для них; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов; - температурный и санитарный режим, правила приготовления разных соусов; - ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; - правила соусной композиции сложных холодных соусов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное - использование при приготовлении сложных холодных соусов; - технологию приготовления сложных холодных соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов; - методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов; - варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; - гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных соусов и заготовок к ним; - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.
ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	**Практическийопытв:** - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции-супов; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции-супов; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.
		Умения: - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции-супов; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

		Знания: - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции-супов; - методы организации производства сложных супов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов; - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); - технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов; - температуру подачи сложных горячих супов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов; - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции
	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	**Практический опыт в:** - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции- соусов; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции-соусов; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.
		Умения: - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции-соусов;

		- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.
		Знания: - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции-соусов; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих соусов; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих соусов; - ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования; - правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; - правила соусной композиции горячих соусов; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих соусов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами; - температуру подачи сложных горячих соусов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; - требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции
	ПК 3.3. Организовывать и проводить приг овление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	**Практическийопытв:** - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

		сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.
		Умения: - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.
		Знания: - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; - классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства блюд из овощей, грибов и сыра; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; - варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из овощей, грибов и сыра; - традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; - температуру подачи сложных блюд из сыра, овощей и грибов; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных блюд из овощей, грибов и сыра; риски в области безопасности процессов приготовления готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления готовой сложной горячей продукции.
	ПК 3.4. Организовывать и	**Практическийопытв:** - разработки ассортимента сложной горячей кулинарной

	проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; - приготовления сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; - контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.
		Умения: - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.
		Знания: - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; - требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; - основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами, подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - технологию приготовления сложныхгорячих блюд из мяса и птицы; - гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; - правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

		- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; - варианты оформления тарелок и блюд с горячими соусами; - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; - риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной горячей кулинарной продукции; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой сложной горячей продукции.
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	**Практический опыт в:** - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; приготовления сложных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных хлебобулочных изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции.
		Умения: - органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения.
		Знания: - ассортимент сложных хлебобулочных изделий; основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий; - методы приготовления сложных хлебобулочных изделий; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий; - технологию приготовления сложных хлебобулочных

		изделий; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий; - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.
	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	**Практический опыт в:** - разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - приготовления сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий; - контроля качества и безопасности готовой продукции.
		Умения: - органолептически оценивать качество продуктов; принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных мучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения.
		Знания: - ассортимент сложных мучных кондитерских изделий; основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий; - методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий; - технологию приготовления сложных мучных

		кондитерских изделий; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий; - технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий; - актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	**Практический опыт в:** - разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; - организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовления кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции.
		Умения: - органолептически оценивать качество продуков; - принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - определять режимы выпечки, реализации и хранении; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения.
		Знания: - ассортимент кондитерских изделий; - основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовлениямелкоштучных кондитерских изделий; - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий; - методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - температурный режим и правила приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания разных мелкоштучных кондитерских изделий; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование; - технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий; - требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий; -актуальные направления в приготовлениимелкоштучных

		кондитерских изделий;
	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	**Практический опыт в:** - контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами
		Умения: - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.
		Знания: - ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - требования к качеству основных продуктов и дополнительныхингридиентов для сложных отделочных полуфабрикатов; - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов сложных отделочных полуфабрикатов; методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов; - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; 0 актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	**Практический опыт в:** - расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; - приготовления сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

сложных холодных и горячих десертов		- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; - оформления и отделки сложных холодных десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции.
		Умения: - органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию.
		Знания: - ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов; - методы приготовления сложных холодных десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; - варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов; - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов; - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных десертов; актуальные направления в приготовлении холодных десертов; - сервировку и подачу сложных холодных десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных десертов; - требования к безопасности хранения сложных холодных и десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов
	ПК 5.2. Организовывать и	**Практический опыт в:** - расчета массы сырья для приготовления горячего

	проводить приготовление сложных	десерта; - приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - оформления и отделки сложных горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции.
		Умения: - органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию.
		Знания: - ассортимент сложных горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; - методы приготовления сложных горячих десертов; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; - приготовления горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов; - начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов; - варианты оформления и технику декорирования сложных горячих десертов; актуальные направления в приготовлении горячих десертов; - сервировку и подачу сложных горячих десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных горячих десертов; - требования к безопасности хранения сложных горячих десертов; - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов; - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства	**Практический опыт в:** - планирования и анализа производственных показателей организации.
		Умения: - анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей;

		- планировать работу структурного подразделения организации отрасли и малого производства; - рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели; - рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области профессиональной деятельности; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - презентовать различные виды меню; - оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур; - принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка; - анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей; - определять критерии качества приготовления блюд.
		Знания: - классификацию организаций питания; - организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания; - структуру организации и руководимого подразделения; характер взаимодействия с другими подразделениями; - основные перспективы развития малого бизнеса в отрасли; - особенности структуры и функционирования малого производства; - производственные показатели производства продукции общественного питания.
	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями	**Практический опыт в:** - составления различных видов меню; разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции; - разработки нормативной документации на блюда; - разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции; - участия в управлении трудовым коллективом.
		Умения: - анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - презентовать различные виды меню; - оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур; - принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка; - анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей; - определять критерии качества приготовления блюд; - организовывать работу коллектива исполнителей; инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; - устанавливать обратную связь с работниками и потребителями.

		Знания: - методы анализа ассортимента продукции по различным показателям; - принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей; - правила разработки рецептур; влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда; - принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей; - правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий; - виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания; - методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей; - методы контроля физиологической полноценности питания; - личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей; - современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания; - традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей; - особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь; - основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий; - характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь; - особенности приготовления блюд в присутствии потребителей; - ассортимент буфетной продукции; виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола; - технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам; - принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий; - правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг; - правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос; особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены; - принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании; - обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений.
	ПК 6.3. Организовывать работу	**Практический опыт в:** - составления различных видов меню;

	трудового коллектива	разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции.
		Умения: - анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей; - презентовать различные виды меню; - оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур; - принимать организационные и маркетинговые решения на основе анализа рынка; - анализировать и прогнозировать уровень продаж и определять расходы на организацию питания различных категорий потребителей; - определять критерии качества приготовления блюд; организовывать работу коллектива исполнителей; - инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; - устанавливать обратную связь с работниками и потребителями; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию.
		Знания: - классификацию организаций питания; организацию производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания; - принципы и правила составления меню для различных категорий потребителей; - правила разработки рецептур; - влияние концепции и ценовой политики организации питания на разработку рецептуры блюда; - принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей; - правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий; - виды массовых мероприятий, в рамках которых предоставляются услуги питания; - методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей; - методы контроля физиологической полноценности питания; - личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей; - назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей; - современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания; - традиционные и современные технологии приготовления блюд для различных категорий потребителей; - особенности питания в соответствии с традициями национальных кухонь; - основные технологические принципы, специальные приемы и способы приготовления национальных блюд и изделий; - характеристику ассортимента кулинарной продукции различных национальных кухонь;

		особенности приготовления блюд в присутствии потребителей; - ассортимент буфетной продукции; виды оформления прилавка (витрины) буфета и шведского стола; - технологию приготовления простых аксессуаров и несъедобных элементов для украшения шведского стола; основные принципы подбора алкогольных напитков к блюдам; - принципы организации процесса приготовления блюд для обслуживания в ресторанах, при обслуживании массовых мероприятий; - правила отпуска продукции производства из кухни на раздачу, в доготовочные столовые и буфеты, для доставки продукции по системе кейтеринг; - правила отпуска блюд с производства в зал и на вынос; особенности организации питания работников особо тяжелого физического труда, связанных с вредными условиями производства, в вечерние и ночные смены; - принципы организации технологических процессов в диетическом (лечебном) и детском (дошкольном и школьном) питании; - обязанности диетологической службы лечебно-профилактических и санаторно-курортных и детских учреждений.
	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителям	**Практический опыт в:** - разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции; - участия в управлении трудовым коллективом.
		Умения: - анализировать информацию по организации питания различных категорий потребителей; - организовывать рабочие места в производственных помещениях; - презентовать различные виды меню; - оценивать конкурентоспособность набора блюд в ресторанном меню и корректировать результаты отработки рецептур; - определять критерии качества приготовления блюд; - организовывать работу коллектива исполнителей; инструктировать и контролировать исполнителей на всех стадиях работ; - устанавливать обратную связь с работниками и потребителями; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; - оценивать качество выполняемых работ.
		Знания: - функциональные обязанности работников и руководителей; - производственные показатели производства продукции общественного питания; - методы планирования, контроля и оценки работ исполнителей; - виды, формы и методы мотивации персонала, в том числе материальное и нематериальное стимулирование работников; - методы оценивания качества выполняемых работ; принципы составления двухнедельного меню для различных категорий потребителей;

		- правила составления меню и программ проведения различных видов массовых мероприятий; - методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд для различных категорий потребителей; - методы контроля физиологической полноценности питания; - личные обязанности и область ответственности работника данного уровня при организации питания различных категорий потребителей; - назначение специального и высокотехнологического оборудования, используемого при организации питания различных категорий потребителей; - современные технологии обеспечения сохранности продуктов при доставке и хранении в организациях питания.
	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	**Практический опыт в:** - составления различных видов меню; разработки рецептур и ассортимента различных видов кулинарной продукции; - разработки нормативной документации на блюда; разработки схем технологического процесса с учетом требований к безопасности готовой продукции.
		Умения: - оформлять производственную, нормативно-технологическую и отчетную документацию.
		Знания: - нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей
ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		**Практическийопытв:** - разработки ассортимента холодной и горячей кулинарной продукции, десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - организации технологического процесса приготовления холодной и горячей кулинарной продукции, десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - приготовления холодной и горячей кулинарной продукции, десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - сервировки и оформления холодной и горячей кулинарной продукции, десертов, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - контроля безопасности готовой продукции.
		Умения: - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;

		- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.
		Знания: - ассортимент кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - методы организации производства кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - органолептические способы определения степени готовности и качества кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - варианты сервировки, оформления и способы подачи кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - температуру подачи кулинарной продукции; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовой кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - риски в области безопасности процессов приготовления кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Раздел 5. Структура образовательной программы

ОПОП предусматривает изучение следующих учебных циклов:
- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

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

Обязательная часть ОПОП по учебным циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ОПОП базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура"; углубленной подготовки - "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального учебного цикла ОПОП как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Образовательной организацией при определении структуры ОПОП и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

5.1. Учебный план

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ОПОП 19.02.10 Технология продукции общественного питания как:
- объемные параметры учебной нагрузки в целом и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

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

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

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очно-заочной форме обучения составляет 16 академических часов в неделю.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.

Общая продолжительность каникул в учебном году должна составлять 8 - 11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение медицинских знаний.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В этом случае ППССЗ, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Консультации для обучающихся по очной и очно-заочной формам обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной рабочей недели, занятия группируются парами. Продолжительность одного часа составляет 45 минут.

Учебный план приводится в приложении к ОПОП.

5.2. Календарный учебный график

На основании учебного плана разработан календарный учебный график, в котором указывается последовательность реализации ОПОП 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в приложении.

Раздел 6. Условия реализации образовательной программы

6.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

При реализации ОПОП обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации". В соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки и порядком, утвержденным приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Колледж имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение медицинских знаний.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ОПОП. В этом случае ОПОП, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего образования и СПО с учетом получаемой специальности СПО.

Срок освоения ОПОП в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.
Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.

ОПОП должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ОПОП.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ОПОП должна обеспечиваться доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ОПОП. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся должны быть обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).

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

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

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, должен включать официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация должна предоставить обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

При использовании электронных изданий образовательная организация должна обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом

лицензионного программного обеспечения.

6.2 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Образовательная организация, реализующая ОПОП, должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации. Материально-техническая база должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

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

Лаборатории:
- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:
- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарными противопожарным правилами нормам. Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение лабораторий

Лаборатория «Химии»

Лабораторное оборудование:

Аппарат для дистилляции воды
Набор ареометров
Баня комбинированная лабораторная
Весы технические с разновесами
Весы аналитические с разновесами
Весы электронные учебныедо 2 кг
Гигрометр(психрометр)
Колориметр-нефелометр фотоэлектрический Колонка
адсорбционная
Магнитная мешалка
Нагреватель для пробирок
pH-метрмилливольметр
Печьтигельная
Спиртовка
Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями
Установка для титрования
Центрифуга демонстрационная
Шкаф сушильный
Электроплитка лабораторная
Посуда:
Бюксы
Бюретка прямая с краном или оливой вместимостью 10 мл, 25 мл
Воронка лабораторная
Колба коническая разной емкости
Колбамерная разной емкости
Кружки фарфоровые
Палочки стеклянные Пипетка
глазная
Пипетка (Мора) с одной меткой разной вместимостью Пипетка
с делениями разной вместимостью
Пробирки
Стаканы химические разной емкости
Стекла предметные
Стекла предметные с углублением для капельного анализа
Ступка и пестик
Тигли фарфоровые
Цилиндры мерные
Чашка выпарительная

Вспомогательные материалы:

Банка с притертой пробкой
Бумага фильтровальная
Вата гигроскопическая

Груша резиновая для микробюреток и пипеток
Держатель для пробирок
Ерш и для мойки колб и пробирок
Капсулаторка
Карандаши по стеклу
Кристаллизатор
Ножницы
Палочки графитовые
Трубки резиновые соединительные.
Штатив лабораторный для закрепления посуды и приборов (штатив физический с 2-3 лапками)
Штатив для пробирок
Щипцы тигельные
Фильтры беззольные
Трубки стеклянные
Трубки хлоркальциевые
Стекла часовые
Эксикатор
Химические реактивы (количество в зависимости от числа групп, человек).

Лаборатория «Метрологии и стандартизации»

Лабораторное оборудование:

Штангенциркуль ШЦ-I-150- 0,05,
Микрометр гладкий МК25,
Призма поверочная и разметочная (учебная) П1-2-2,
Нутромер индикаторный НИ-50, Стойка универсальная 15СТ-М , Штатив Ш-IIН,
Термометр обычный ртутный
Термометр цифровой с датчиком для жидких, сухих и замороженных сред
Мензурки
Воронки
Колбы мерные
Колбы обычные -
Жиромеры стеклянные
Весы механические
Весы метрологические
Весы электронные

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»

Лабораторное оборудование:

Телевизор
Калькуляторы
Инструкции для проведения лабораторных и практических работ
Микроскоп бинокулярный
Весы электроные
Весы настольные циферблатные
Груша резиновая

Мерник на 250 мл
Мерник на 50 мл
Мерные колбы на 100 мл
Воронка большая
Воронка средняя
Воронка средняя (малая)
Воронка маленькая
Весы аптечные
Лупа
Мерник на 25 мл
Мерник на 10 мл
Колбы круглые большие
Колбы круглые средние
Колбы круглые маленькие
Колбы плоскодонные большие
Колбы плоскодонные средние
Колбы конусовидные большие
Крышка стеклянная
Колбы средние конусовидные
Колбы конусовидные маленькие
Колбы плоскодонные маленькие
Фарфоровые стаканы большие
Спиртовка
Фарфоровые стаканы средние
Фарфоровые стаканы маленькие
Фарфоровые чаши большие
Фарфоровые чаши средние
Фарфоровые чаши маленькие
Фарфоровые ковшики
Фарфоровые крышки
Воронка (совсем) маленькая
Стеклянные стаканы
Штатив под пробирки
Пробирки большие
Пробирки средние
Пробирки маленькие
Чаша Петри большая
Чаша Петри маленькая
Термометр
Щипцы держатели колб
Лопатка мерная
Стеклянная палочка
Стеклянная пипетка
Покровные стекла
Пинцет

Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkillsпокомпетенции «Поварское дело/34 Cooking», «Кондитерское дело/32 Confectioner/PastryCook» (или их аналогов)**:**

Лаборатория Учебный кулинарный цех

Рабочее место преподавателя

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

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

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Пароконвектомат

Конвекционная печь или жарочный шкаф

Микроволновая печь

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Фритюрница

Электрогриль (жарочная поверхность)

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Тестораскаточная машина

Планетарный миксер

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) Мясорубка

Овощерезка или процессор кухонный

Слайсер

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

Миксер для коктейлей

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Машина для вакуумной упаковки

Кофемашина с капучинатором

Ховоли (оборудованиедля варки кофе на песке)

Кофемолка

Газовая горелка (для карамелизации)

Набор инструментов для карвинга

Овоскоп

Нитраттестер
Машина посудомоечная
Стол производственный с моечной ванной
Стеллаж передвижной
Моечная ванна двух секционная

Лаборатория Учебный кондитерский цех

Рабочее место преподавателя
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды)
Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мульти- медийные интерактивные обучающие материалы)
Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь Микроволновая
печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Льдогенератор
Фризер
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной) Мясорубка
Куттер или процессор кухонный
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфракрасный
Термометр со щупом Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием

современныхтехнологий, материалов и оборудования.

6.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Оценка качества освоения ОПОП должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации.

6.4 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ОПОП должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным

для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.5. Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «Омероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7. Разработчики основной образовательной программы

Разработчики:

Клейменова Наталья Алексеевна, заместитель директора по СВР
Воронина Наталья Михайловна, заведующий практикой
Березенчук Ольга Игоревна, преподаватель
Гужвина Маргарита Викторовна, преподаватель
Кривутенко Андрей Васильевич, руководитель физического воспитания
Майорова Татьяна Викторовна, преподаватель
Микрюкова Нина Сергеевна, преподаватель
Петрова Лариса Игоревна, мастер производственного обучения
Адилова Татьяна Юрьевна, преподаватель
Боброва Инна Витальевна, мастер производственного обучения

Члены рабочей группы:

Индивидуальный предприниматель Кондакова Т.В.кафе «Фиеста»
Индивидуальный предприниматель Полуда Г.Н. кафе «Рояль»
Шаталова С.А. КГКУ «Центр содействия семейному устройств

Документ подписан электронной подписью
Владелец: Слободчикова Светлана Васильевна
Организация: КГА ПОУ "ПТК" (ИНН 2506001757, КПП 250601001)
Серийный номер: 035CF80C000DAE3D924DC27F9BC11EDA6C
Удостоверяющий центр: Общество с ограниченной ответственностью Сертум-Про
Действителен: с 29.12.2021 по 17.02.2023