Министерство образования и науки Пермского края
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский химико-технологический техникум»
ГБПОУ «ПХТТ»

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Ангел»
_____ А.Р. Нецветаева
« 25 » июня 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ПХТТ»
_____ С.Л.Панченко
« 25 » июня 2020 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
Программа подготовки специалиста среднего звена

Специальность
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификации выпускника
Техник-технолог
Старший техник-технолог

2020

Основная образовательная программа среднего профессионального образования программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (на базе основного общего образования, для 2020 года набора) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, зарегистрирован в Минюсте 23.07.2014 г. №33234.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Пермский химико-технологический техникум» (ГБПОУ «ПХТТ»)

СОДЕРЖАНИЕ

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
1.1 Основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
1.2 Нормативные основания для разработки ООП СПО ППССЗ
1.3 Перечень сокращений, используемых в тексте ООП СПО ППССЗ
РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО ППССЗ
РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА
3.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускника
3.2 Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям
РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
4.1 Общие компетенции
4.2 Профессиональные компетенции
4.3 Матрица соответствия компетенций учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик (Приложение 1)
РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
5.1 Учебный план (Приложение 2)
5.2 Календарный учебный график (Приложение 2)
5.3 Рабочие программы учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик (Приложение 3)
5.4 Аннотации учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик (Приложение 5)
5.5 Программа государственной итоговой аттестации (Приложение 6)
5.6 Рабочая программа и календарный план по воспитательной работе (Приложение 7)
РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
6.1 Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы (Приложение 8)
6.2 Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы (Приложение 9)
6.3 Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению реализации образовательной программы (Приложение 10)
РАЗДЕЛ 7. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ ПРОЦЕДУР ПО ПРОГРАММЕ СПО ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»
ПРИЛОЖЕНИЯ
Приложение 1. Матрица соответствия компетенций
Приложение 2. Учебный план
Приложение 3. Календарный учебный график
Приложение 4. Рабочие программы учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик
Приложение 5. Аннотации учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик
Приложение 6. Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 7. Рабочая программа и календарный план по воспитательной работе
Приложение 8. Перечень материально-технического обеспечения реализации образовательной программы
Приложение 9. Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс
Приложение 10. Информационно-методическое обеспечение образовательной деятельности
Приложение 11. Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации и организация оценочных процедур

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ООП СПО ППССЗ), реализуемая в ГБПОУ «Пермский химико-технологический техникум» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», разработана с учетом требований рынка труда на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

ООП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы.

ООП СПО ППССЗ разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования.

1.2. Нормативные основания для разработки ООП СПО ППССЗ

Нормативную правовую базу разработки ООП СПО ППССЗ составляют:

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

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Минобрнауки России 22 апреля 2014 г. № 384 (в ред. приказа Минпросвещения России от 21.10.2019 № 569), (зарегистрирован в Минюсте России 23.07.2014 г. №33234);

– Федеральный государственный образовательный стандарта среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки России 17 мая 2012 № 413 (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2014 г. № 464 (ред. от 15.12.2014) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 30.07.2013 № 29200), (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минпросвещения России от 26.05.2020г. № 264 «Об особенностях приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования на 2020/21 учебный год» (зарегистрирован в Минюсте России 29.05.2020 № 58517);

– Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 26.12.2013 № 30861);

– Приказ Минобрнауки России от 05.06.2014 г. № 632 (ред. от 25.11.2016) «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 355» (зарегистрирован в Минюсте России 08.07.2014 № 33008);

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05 августа 2020 года «О практической подготовке обучающихся (зарегистрирован в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);

– Профессиональный стандарт «Официант/бармен», утвержденный приказом Минтруда России от 01 декабря 2015 г. № 910н (зарегистрирован в Минюсте России 25.12.2015 № 40269);

– Единый тарифно-квалификационного справочник работ и профессий рабочих (выпуск 51), утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 № 30;

– Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 01.11.2013 № 30306);

– Устав ГБПОУ «Пермский химико-технологический техникум» (далее - Техникум);

– локальные нормативные актов (в электронном виде на сетевых электронных ресурсах Техникума (на сайте https://phtt.ru/).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП СПО ППССЗ

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

СПО - среднее профессиональное образование;

ООП – основная образовательная программа;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции.

РАЗДЕЛ 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СПО ППССЗ

Основной целью ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень подготовки) является создание, поддержание и ежегодное обновление условий, обеспечивающих качественную подготовку техников-технологов в соответствии с требованиями современного рынка труда, с учетом запросов работодателей, особенностями развития региона, современной техники и технологий.

В области обучения целью программы является подготовка специалиста, обладающего общими и профессиональными компетенциями, в соответствии с требованиями ФГОС СПО, и позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности и быть конкурентоспособным на рынке труда.

В области воспитания личности целью программы является формирование социально-личностных и профессионально важных качеств выпускников: целеустремленности, организованности, трудолюбия, коммуникабельности, умения работать в коллективе, ответственности за конечный результат профессиональной деятельности, адаптивности.

В результате обучения выпускник будет способен организовывать и выполнять работы по организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания, выполнять работы по профессии бармен.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

При реализации ООП СПО ППССЗ образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы – техник-технолог.

Нормативный срок освоения ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки на базе основного общего образования составляет:

- при очной форме получения образования 3 года 10 месяцев.

Объем ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 7488 часов.

Для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности абитуриент должен иметь уровень образования не ниже основного общего образования, подтверждаемый документом установленного образца об основном общем образовании.

ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» реализуется на государственном языке Российской Федерации,

РАЗДЕЛ 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

3.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» областью профессиональной деятельности является: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» являются:

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

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» выпускник, квалификация техник-технолог (базовая подготовка) готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
6. Организация работы структурного подразделения;
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Наименование основных видов деятельности	Наименование ПМ	Осваиваемая квалификация
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	Техник-технолог осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной 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 сложной горячей кулинарной продукции;	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;	

Наименование основных видов деятельности	Наименование ПМ	Осваиваемая квалификация
Организация работы структурного подразделения	Организация работы структурного подразделения;	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	Выполнение работ по профессии 11176 «Бармен»	Бармен осваивается

РАЗДЕЛ 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Общие компетенции

Техник-технолога результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

Код компетенции	Наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	**Умеет:** ориентироваться в общих профессиональных проблемах, формировать культуру гражданина и будущего специалиста, описывать значимость своей специальности **Знает:** сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	**Умеет:** эффективно организовать свою деятельность: разбивать задачу на этапы, прогнозировать сроки, контролировать выполнение заданий **Знает:** основные методы и способы решения профессиональных задач
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	**Умеет:** системно анализировать ситуацию, учитывать множество условий, выбирать оптимальный вариант **Знает:** законодательную базу, содержание важнейших правовых и законодательных актов регионального и профессионального уровня; возможные последствия несоблюдения технологических условий и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом)
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	**Умеет:** использовать различные информационные ресурсы для поиска информации, осуществлять анализ и оценку информации, необходимой для выполнения профессиональной деятельности **Знает:** виды источников информации для решения профессиональных задач и личностного развития
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	**Умеет:** использовать ИТ технологии для обработки информации, оформлять результаты своей деятельности путем создания графических и мультимедийных объектов **Знает:** современные средства и устройства информатизации; основные методы и средства обработки, хранения, передачи и накопления информации, в том числе с помощью Интернет–ресурсов
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	**Умеет:** эффективно взаимодействовать с коллегами для достижения поставленной цели работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями **Знает:** основные принципы эффективного общения, основы организационно-управленческой работы с малыми коллективами, производственную этику, способы письменной и устной коммуникации
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	**Умеет:** аргументировать собственную позицию и отношение к конкретным ситуациям в профессиональной деятельности и брать на себя ответственности за результат выполнения заданий **Знает:** приемы самоанализа и коррекции результатов собственной работы

Код компетенции	Наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	**Умеет:** определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования **Знает:** возможные траектории профессионального развития и самообразования; перспективу своего профессионального развития
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	**Умеет:** адаптироваться к изменениям, находить взаимоприемлемые решения, осваивать новые методы работы и технологии **Знает:** способы внедрения новых технологий

4.2. Профессиональные компетенции

Техник-технолог в результате освоения программы подготовки специалистов среднего звена должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности (ПК):

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
ВД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	**Имеет практический опыт**: разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; расчета массы мяса для изготовления 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 **Умеет:** 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, размораживании и хранении мяса **Знает:** 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 мяса для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде
	ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для	**Имеет практический опыт**: разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
	сложной кулинарной продукции	подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности, подготовленного рыбы **Умеет:** 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, размораживании и хранении рыбы **Знает:** 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 фарширования рыбы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы; способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыб; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы; требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлажденном и замороженном виде
	ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	**Имеет практический опыт**: разработки ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; расчета массы птицы для изготовления 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; **Умеет:** 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, размораживании и хранении птицы, утиной и гусиной печени; **Знает:** 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 птицы, утиной и гусиной печени; требования к качеству обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения птицы, 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

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
		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 домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из птицы; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы; требования к безопасности хранения подготовленного мяса птицы в охлажденном и замороженном виде
ВД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	**Имеет практический опыт**: разработки ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; проверки качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; организации технологического процесса приготовления и приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; контроля качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок **Умеет:** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; использовать различные технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении канапе, легких и сложных холодных закусок; оценивать качество и безопасность готовых канапе, легких и сложных холодных закусок различными методами **Знает:** ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок; 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 канапе, легких и сложных холодных закусок; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и 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 и заготовок для них; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении канапе, легких и 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; требования к безопасности приготовления и хранения готовых канапе, легких и сложных холодных закусок и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых канапе, легких и сложных холодных закусок; методы контроля безопасности, процессов приготовления и хранения готовых канапе, легких и сложных холодных закусок

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
	ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	**Имеет практический опыт**: разработки ассортимента сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; организации технологического процесса приготовления и приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы **Умеет:** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; использовать различные технологии приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; оценивать качество и безопасность готовых блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы различными методами **Знает:** ассортимент сложных холодных закусок, 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 холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; требования к качеству готовых сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; температурный и санитарный режимы, правила приготовления сложных холодных мясных, рыбных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; технологию приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд; методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; 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, из рыбы, мяса и птицы и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
	ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	**Имеет практический опыт**: 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 и приготовление сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных соусов **Умеет:** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных холодных соусов; 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 готовых сложных холодных соусов различными методами **Знает:** ассортимент сложных холодных соусов; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов; способы определения массы ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных 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; способы подачи сложных холодных соусов; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов
ВД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов	**Имеет практический опыт**: разработки ассортимента сложных горячих супов; организации технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих супов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложных горячих супов; контроля безопасности готовых сложных горячих супов **Умеет:** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих супов; принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих супов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих супов; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих супов; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих супов; оценивать качество и безопасность сложных горячих супов различными способами

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
		Знает: ассортимент сложных горячих супов; методы организации производства сложных горячих супов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных горячих супов; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных горячих супов; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих супов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих супов; технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих супов; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих супов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных горячих супов; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих супов; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих супов
	ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов	**Имеет практический опыт**: разработки ассортимента сложных горячих соусов; организации технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих соусов, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; контроля безопасности готовых сложных горячих соусов **Умеет:** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих соусов; принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих соусов; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих соусов; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих соусов; оценивать качество и безопасность готовых сложных горячих соусов **Знает:** ассортимент сложных горячих 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; основные критерии оценки качества готовых сложных горячих соусов; 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; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных сложных горячих соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих соусов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих соусов; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; варианты оформления тарелки 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

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
		горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов
	ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	**Имеет практический опыт**: разработки ассортимента сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; организации технологического процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; контроля безопасности готовых с сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра **Умеет:** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; оценивать качество и безопасность готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра **Знает:** ассортимент сложных горячих 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 сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра и готовых блюд; 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; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; правила подбора горячих соусов к различным группам сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; температуру подачи сложных горячих блюд из сыра, овощей и грибов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра
	ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы,	**Имеет практический опыт**: разработки ассортимента сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления и приготовление

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
	мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; контроля безопасности готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы **Умеет:** органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; принимать организационные решения по процессам приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами **Знает:** ассортимент сложных горячих 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 сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; 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; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; технологию приготовления сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; правила подбора горячих соусов к различным сложным горячим блюдам из рыбы, мяса и птицы; 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 горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; температуру подачи сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовых сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы
ВД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	**Имеет практический опыт**: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; организации технологического процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; контроля качества и безопасности готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба **Умеет:** органолептически оценивать качество сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 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

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
		формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; оценивать качество и безопасность готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба различными методами; применять коммуникативные умения **Знает:** ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; основные критерии оценки качества теста и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; технику и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	**Имеет практический опыт**: разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; организации технологического процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; контроля качества и безопасности готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов **Умеет:** органолептически оценивать качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; принимать организационные решения по процессам приготовления 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 и праздничных тортов; оценивать качество и безопасность готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов различными методами; применять коммуникативные умения **Знает:** ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; основные критерии оценки качества готовых сложных мучных

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
		кондитерских изделий и праздничных тортов; методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	**Имеет практический опыт**: разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки мелкоштучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовых мелкоштучных кондитерских изделий; организации рабочего места по изготовлению **Умеет:** органолептически оценивать качество мелкоштучных кондитерских изделий; принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; определять режимы выпечки, реализации и хранении мелкоштучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовых мелкоштучных кондитерских изделий различными методами; применять коммуникативные умения **Знает:** ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных 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 и готовых мелкоштучных кондитерских изделий; методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов мелкоштучных кондитерских изделий; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий; технику и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий
	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление	**Имеет практический опыт**: организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
	сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами **Умеет:** органолептически оценивать качество сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов **Знает:** ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; основные критерии оценки качества 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 и 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 мучных кондитерских изделий; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов
ВД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	**Имеет практический опыт**: расчета массы сырья для приготовления и приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных десертов; контроля качества и безопасности готовых сложных холодных десертов **Умеет:** органолептически оценивать качество сложных холодных десертов; 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 готовых сложных холодных десертов; оформлять документацию **Знает:** 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

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
		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; сервировка и подача 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 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 проводить приготовление сложных горячих десертов	**Имеет практический опыт**: расчета массы сырья для приготовления и приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления и отделки сложных горячих десертов; контроля качества и безопасности готовых сложных горячих десертов **Умеет:** органолептически оценивать качество сложных горячих десертов; 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 готовых сложных горячих десертов; оформлять документацию **Знает:** 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); варианты комбинирования различных способов 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; сервировка и подача 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
ВД 6 Организация работы	ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	**Имеет практический опыт:** планирования работы структурного подразделения (бригады)

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
структурного подразделения		**Умеет:** рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации **Знает:** принципы и виды планирования работы бригады (команды); методику расчета выхода продукции; методики расчета экономических показателей; структуру издержек производства и пути снижения затрат
	ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	**Имеет практический опыт:** планирования работы структурного подразделения (бригады) **Умеет:** разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию **Знает:** правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
	ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	**Имеет практический опыт:** принятия управленческих решений **Умеет:** организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей **Знает:** основные приемы организации работы исполнителей; дисциплинарные процедуры в организации
	ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	**Имеет практический опыт:** оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады) **Умеет:** вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату **Знает:** способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы
	ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	**Имеет практический опыт:** оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады) **Умеет:** оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией **Знает:** формы документов, порядок их заполнения
ВД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.	ПК 7.1. Выполнять подготовку бара к обслуживанию посетителей	**Имеет практический опыт**: подготовки бара к обслуживанию; подготовки бара к закрытию **Умеет:** подготовить бар к обслуживанию **Знает:** нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; виды и классификации баров, планировочные решения баров; материально-техническое и информационное оснащение баров;
	ПК 7.2. Обслуживать посетителей за барной стойкой	**Имеет практический опыт**: встречи посетителей бара и приема заказа на продукцию бара; обслуживания посетителей за барной стойкой с соблюдением правил профессионального этикета **Умеет:** обслуживать посетителей за барной стойкой реализуемыми в баре напитками и прочей продукцией; принимать заказ и давать пояснения посетителям по напиткам и продукции бара; соблюдать правила профессионального этикета **Знает:** правила и последовательность подготовки бара к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре; правила отпуска и способы выкладки на барной стойке и витрине; правила культуры обслуживания и этикета при взаимодействии бармена с посетителями; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 7.3. Изготавливать горячие напитки, алкогольные и безалкогольные напитки и определенный ассортимент холодных и горячих закусок	**Имеет практический опыт**: приготовления и подачи алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков, прочих безалкогольных напитков; приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи разнообразных холодных и горячих закусок **Умеет:** использовать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре; соблюдать правила личной гигиены

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Результаты освоения образовательной программы
		Знает: ассортимент и товароведные характеристики, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	ПК 7.4. Эксплуатировать применяемое в барах оборудование и музыкальную аппаратуру	**Имеет практический опыт**: эксплуатации и обслуживания оборудования и музыкальной аппаратуры бара **Умеет:** эксплуатировать в процессе работы оборудование бара с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил **Знает:** требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; принцип работы и правила безопасной эксплуатации применяемого в барах оборудования и музыкальной аппаратуры
	ПК 7.5. Производить расчет с посетителями, используя различные формы расчета	**Имеет практический опыт**: принятия и оформления платежей **Умеет:** производить расчёт с посетителями, вести кассовую документацию **Знает:** правила и формы расчета с посетителями бара
	ПК 7.6. Вести учетно-отчетную и кассовую документацию	**Имеет практический опыт**: оформления отчетно-финансовых документов о работе бара **Умеет:** осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре; оформлять необходимую отчётно-учётную документацию; подготовить бар к закрытию **Знает:** формы документов и правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации

4.3. Матрица соответствия компетенций учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик

Матрица соответствия компетенций, составных частей ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и оценочных средств представляет собой перечень дисциплин, в процессе изучения которых (поэтапно) реализуется формирование каждой общей и профессиональной компетенции соответствующего стандарта.

Матрица соответствия компетенций ООП СПО ППССЗ представлена в Приложении 1.

РАЗДЕЛ 5. СТРУКТУРА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Учебный план

Учебный план является частью ООП СПО ППССЗ и определяет:

- перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик, аттестационных испытаний государственной итоговой аттестации обучающихся с указанием их трудоемкости, последовательности и распределения по периодам обучения.
- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем (по видам учебной деятельности) и самостоятельной работы, а также выполнение курсового проекта (работы) обучающихся в академических часах;
- формы промежуточной аттестации обучающихся для каждой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) и практики.

Учебный план разработан в соответствии с требованиями к условиям реализации ООП СПО ППССЗ, сформулированными в ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Учебный план ООП СПО ППССЗ представлен в Приложении 2.

5.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график – это составная часть учебного плана. В календарном графике учебного процесса представлена последовательность и продолжительность периодов осуществления учебных видов деятельности (теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации) и периоды каникул.

Календарный учебный график ООП СПО ППССЗ представлен в Приложении 3.

5.3. Рабочие программы учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик

Рабочая программа учебного предмета, учебной дисциплины (профессионального модуля) является частью образовательной программы и предназначенный для реализации требований ФГОС СПО. Рабочие программы разрабатываются в соответствии с утвержденным учебным планом специальности.

Рабочие программы учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик представлены в Приложении 4.

5.4. Аннотации учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик

Аннотации учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик включает в себя: цели освоения дисциплины (модуля), практики, место дисциплины (модуля), практики в структуре ППССЗ СПО. планируемые результаты освоения. краткое содержание дисциплины (модуля), практики, формы текущего и промежуточного контроля и др.

Аннотации учебных предметов, учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик представлены в Приложении 5.

5.5. Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ООП СПО ППССЗ в полном объеме и осуществляется государственной экзаменационной комиссией.

Цель государственной итоговой аттестации – установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям ФГОС СПО, оценка качества освоения ООП СПО ППССЗ по специальности и степени овладения выпускниками необходимых компетенций.

Государственная итоговая аттестация выпускников ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Процедура организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников регламентируется Программой государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Пермский химико-технологический техникум», завершающих освоение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка).

Программа государственной итоговой аттестации представлена в Приложении 6.

5.6. Рабочая программа и календарный план по воспитательной работе

Рабочая программа воспитания является частью ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и разработана с учетом Стратегии развития воспитания в Российской Федерации и целями и задачами Концепции развития системы воспитания в Пермском крае. Программа воспитания Техникума обеспечивает создание условий для развития компетентностно-деятельностной личности обучающихся на основе правил и норм поведения, действующих в интересах человека, семьи, общества и государства.

Рабочая программа и календарный план по воспитательной работе представлены в Приложении 7.

РАЗДЕЛ 6. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

ГБПОУ «Пермский химико-технологический техникум» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации.

Материально-техническая база ГБПОУ «Пермский химико-технологический техникум» соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам и включает специальные помещения: учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Перечень кабинетов, лабораторий 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

Реализация ООП СПО ППССЗ обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий Техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень материально-технического обеспечения реализации образовательной программы представлено в Приложении 8.

6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивается квалифицированными педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Реализация ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивается педагогическими работниками Техникума, а также лицами, привлекаемыми к реализации Техникумом на условиях гражданско-правового договора, в том числе

из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности выпускников.

Квалификация педагогических работников соответствует квалификационным характеристикам должностей работников образования «Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих».

Педагогические работники имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Педагогические работники, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует видам профессиональной деятельности, указанных в ФГОС СПО не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», представлен в Приложение 9.

6.3. Требования к учебно-методическому и информационному обеспечению реализации образовательной программы

Реализация ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ООП СПО ППССЗ.

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

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

Реализация ООП СПО ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет, а также справочно-библиографическими и периодическими изданиями. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда Техникума.

Также Техникумом заключен договор с электронно-библиотечной системой BOOK.ru, что обеспечивает каждому обучающемуся доступ к полным текстам электронных версий учебников, учебных и научных пособий по различным областям знаний не только в стенах учебного заведения, но и из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет, в т.ч.:

Официальным сайтам министерств и ведомств:

- Министерство экономического развития Российской Федерации - https://www.economy.gov.ru/
- Министерство промышленности и торговли Российской Федерации - https://minpromtorg.gov.ru/
- Росстандарт. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии - https://www.rst.gov.ru/portal/gost
- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека https://www.rospotrebnadzor.ru/

Профессиональным базам данных:

- Ассоциация шеф-поваров и нутрициологов в сфере функционального питания - https://asnf.ru/

- Homebaked. Сообщество кондитеров. Рецепты, техники, вдохновение - https://homebaked.ru/

- Центр ресторанного партнерства «Креатив – шеф». База знаний (Технологические карты) – https://www.creative-chef.ru/

- Сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации. База знаний. Документы для общественного питания - https://www.chefexpert.ru/

- Pitportal. Вестник индустрии питания (все для общепита России) - https://pitportal.ru/

- Отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг - https://www.product.ru/

- ФРИО. Федерация Рестораторов и Отельеров России - https://frio.ru/

- Сайт журнала «Практическая диетология» - https://praktik-dietolog.ru/

- Общепит: информационный сайт - http://foodis.ru/

- Электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания - https://fort.crimea.com/catering/

- Открытые данные Министерство экономического развития Российской Федерации https://www.economy.gov.ru/material/open_data/

- Портал открытых данных Российской Федерации - https://data.gov.ru/

Информационно-методическое обеспечение образовательной деятельности представлено в Приложение 10.

7. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ И ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ ПРОЦЕДУР ПО ПРОГРАММЕ СПО ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Оценочные средства являются составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения образовательной программы. Оценочные средства позволяют оценивать уровень образовательных достижений обучающихся и степень сформированности компетенций.

Оценка качества освоения образовательной программы включает:

– текущий контроль успеваемости в семестре;

– промежуточную аттестацию в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);

– государственную итоговую аттестацию.

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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин, модулей и прохождения практик, проводится в целях получения оперативной информации о качестве усвоения учебного материала, управления учебным процессом и совершенствования методики проведения занятий, а также стимулирования самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится для оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения по учебным дисциплинам и прохождения практик. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю проводится для оценивания сформированности общих и профессиональных компетенций, овладения видом профессиональной деятельности. Формы и процедуры проведения промежуточной аттестации определены учебным планом.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены в программе государственной итоговой аттестации. Тематика выпускных квалификационных работ по специальности соответствует содержанию профессиональных модулей. В ходе государственной итоговой аттестации оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Фонды оценочных средств по специальности включают комплекты оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации (по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям и практикам) и государственной итоговой аттестации.

Фонды оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик и утверждаются Техникумом самостоятельно.

Фонды оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации включают набор оценочных средств, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки, оснащение рабочих мест для выпускников и доводятся до сведения обучающихся в срок не позднее чем за шесть месяцев до начала процедуры итоговой аттестации и утверждаются после положительного заключения работодателей.

В Техникуме созданы условия для максимального приближения системы оценки качества подготовки обучающихся, к требованиям, предъявляемым к работникам избранной области профессиональной деятельности.

Оценочные средства ООП СПО ППССЗ представлены в Приложении 11.