

Департамент образования и науки Костромской области  
областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Костромской торгово-экономический колледж»  
(ОГБПОУ «КТЭК»)

УТВЕРЖДАНА

Педагогическим советом

от 16.05.2020г. Протокол № 6

Директор ОГБПОУ «КТЭК»

В. В. Перминова

Приказ ОГБПОУ «КТЭК»

от 15.02.2020 г. № 133/п



## Программа подготовки специалистов среднего звена

Направление подготовки

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Согласована

Председатель Государственной экзаменационной комиссии

Заведующая производством ООО «Мили»

Шустова Елена Витальевна



Кострома 2020 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация - разработчик:

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b>	<b>4</b>
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Требования к абитуриенту	5
<b>2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА</b>	<b>5</b>
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	5
2.2. Виды профессиональной деятельности.	5
2.3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения данной ППССЗ.	6
<b>3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.</b>	<b>7</b>
3.1. Базисный учебный план	8
3.2. График учебного процесса (приложение № 49)	10
3.3. Программы учебных дисциплин (модулей)	10
3.4. Программы практик	10
<b>4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК</b>	<b>11</b>
<b>5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА</b>	<b>13</b>
5.1. Кадровое обеспечение	13
5.2. Учебно-методическое и информационно-техническое обеспечение	13
5.3. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебно-производственным оборудованием	16
<b>6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА</b>	<b>18</b>
6.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	18
6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	31
6.3. Требования к выпускным квалификационным работам	31

## **1. Общие положения.**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 **Технология продукции общественного питания** среднего профессионального образования (далее ППССЗ), реализуемая в ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» (далее КТЭК) представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Программа подготовки специалистов среднего звена регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: график учебного процесса, учебный план, программы учебных, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2012 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Федеральный государственный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента образования и науки Костромской области;
- Устав колледжа.

### **1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена.**

#### **1.2.1. Цель (миссия) ППССЗ по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Целью разработки ППССЗ по направлению является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по данному направлению подготовки и на этой основе развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

#### **1.2.2. Нормативный срок освоения ППССЗ по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания:**

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев.

### **1.2.3. Трудоемкость ППССЗ по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Трудоемкость освоения студентом ППССЗ составляет:

на базе среднего общего образования – 5292 часа (147 н.) за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данному направлению и включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ОПОП и каникулы.

Теоретических занятий 81 неделя и практики 28 недель, промежуточной аттестации 5 недель, ГИА – 6 недель, каникулярное время 23 недели.

### **1.3. Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- о среднем общем образовании

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по направлению **19.02.10 Технология продукции общественного питания** осуществляется на конкурсной основе по заявлениям лиц в соответствии с данными аттестата.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

Область профессиональной деятельности выпускника включает организацию процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

#### **Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:

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

#### **2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника**

- 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 холодных и горячих десертов;
- Организация работы структурного подразделения;
- Выполнение работ по профессии - Повар;
- Выполнение работ по профессии – Кондитер.

### **2.3. Компетенции выпускника ППССЗ, формируемые в результате освоения данной ПССЗ.**

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

В результате освоения данной ППССЗ выпускник должен обладать следующими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

**Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

#### **1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

#### **2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

#### **3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК.3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

#### **4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК.4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

#### **5. Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов.**

- ПК.5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК.5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

#### **6. Организация работы структурного подразделения.**

- ПК.6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК.6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК.6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК.6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК.6.5. Вести учетно-отчетную документацию.

#### **7. Выполнение работ по профессии - Повар.**

#### **8. Выполнение работ по профессии - Кондитер.**

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

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: календарным графиком учебного процесса; учебным планом специальности; программами дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

### 3.1. Базисный учебный план

**БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
программа подготовки специалистов среднего звена  
(базовой подготовки)

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
					лаб. и практ. занятий	курса работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Обязательная часть циклов ППСЗ</b>						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>		<b>630</b>	<b>420</b>	<b>324</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		62	48			3
ОГСЭ.02	История		62	48			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		182	162	162		2,3,4
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	158		2,3,4
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>		<b>312</b>	<b>208</b>	<b>62</b>		
ЕН.01	Математика		60	40			2
ЕН.02.	Экологические основы природопользования		75	50	12		3
ЕН.03.	Химия		177	118	50		2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>		<b>2136</b>	<b>1424</b>	<b>640</b>	<b>48</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>624</b>	<b>416</b>	<b>128</b>		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.		54	36	6		2
ОП.02	Физиология питания		51	34	6		2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		51	34	6		2
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		72	48	38		4
ОП.05	Метрология и стандартизация		63	42	16		3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		69	46	16		4



ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		114	76	10		4
ОП.08	Охрана труда		51	34	8		2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	22		3
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1512</b>	<b>1008</b>	<b>512</b>	<b>48</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>189</b>	<b>126</b>	<b>46</b>		2
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		189	126	46		2
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>168</b>	<b>112</b>	<b>46</b>		2
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		168	112	46		2
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		<b>348</b>	<b>232</b>	<b>152</b>	16	2,3
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		348	232	152	16	2,3
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>		<b>330</b>	<b>220</b>	<b>118</b>	16	3,4
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		330	220	118	16	3,4
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b>		<b>165</b>	<b>110</b>	<b>60</b>		3,4
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		165	110	60		3,4
<b>ПМ.06.</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		<b>222</b>	<b>148</b>	<b>60</b>	16	4
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением		222	148	60	16	4
<b>ПМ.07</b>	<b>ПМ.07 Выполнение работ по профессиям рабочих, должностям служащих</b>		<b>90</b>	<b>60</b>	<b>30</b>		2,3,4
	<b>Вариативная часть циклов</b>		<b>1296</b>	<b>864</b>			

	<b>Всего по циклам</b>	<b>81</b> неделя	<b>4374</b>	<b>2916</b>			
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>28</b> недель		<b>1008</b>			
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>						
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>	<b>4 нед</b>		<b>144</b>			
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>7 нед</b>		<b>252</b>			
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>6 нед</b>		<b>216</b>			
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4		144			
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2		72			
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное:</b>	<b>34</b>		<b>1224</b>			
<b>Всего</b>		<b>147</b> недель					

### 3.2. Календарный график учебного процесса и копия учебного плана

### 3.3. Программы учебных дисциплин (модулей).

Программы представлены в Приложении № 1-31

### 3.4. Программы учебной и производственной практик.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности раздел программы подготовки специалистов среднего звена учебная и производственная практики является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Программы практик представлены в Приложении № 32-40

## 4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Шифр программы в перечне	Номер приложения, содержащего программ у в ПСССЗ
1	2	3	4

<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>		
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии	19.02.10. ОГСЭ.01	1
ОГСЭ.02	История	19.02.10. ОГСЭ.02	2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	19.02.10. ОГСЭ.03	3
ОГСЭ.04	Физическая культура	19.02.10. ОГСЭ.04	4
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	19.02.10. ОГСЭ.05	5
ОГСЭ.06	Социокультурные истоки	19.02.10. ОГСЭ.06	6
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		
ЕН.01	Математика	19.02.10. ЕН.01	7
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	19.02.10. ЕН.02	8
ЕН.03.	Химия	19.02.10. ЕН.03	9
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.	19.02.10. ОП.01	10
ОП.02	Физиология питания	19.02.10. ОП.02	11
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	19.02.10. ОП.03	12
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	19.02.10. ОП. 04	13
ОП.05	Метрология и стандартизация	19.02.10. ОП. 05	14
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	19.02.10. ОП. 06	15
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	19.02.10. ОП.07	16
ОП.08	Охрана труда	19.02.10. ОП.08	17
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	19.02.10. ОП.09	18
ОП.10.	Техническое оснащение отрасли	19.02.10. ОП.10	19
ОП.11.	Основы организации обслуживания в предприятиях общественного питания	19.02.10. ОП.11	20
ОП.12.	Организация производства	19.02.10. ОП.12	21
ОП.13	Контроль качества продукции и услуг	19.02.10. ОП.13	22
ОП.14.	Эффективное поведение на рынке труда	19.02.10. ОП.14	23
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	19.02.10. ПМ.01	24
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	19.02.10. ПМ.02	25
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	19.02.10. ПМ.03	26

ПМ.04	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий</b>	19.02.10. ПМ.04	27
ПМ.05	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b>	19.02.10. ПМ.05	28
ПМ.06	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	19.02.10. ПМ.06	29
ПМ.07	<b>Выполнение работ по профессии - Повар</b>	19.02.10. ПМ.07	30
ПМ.08	<b>Выполнение работ по профессии - Кондитер</b>	19.02.10. ПМ.08	31
УП.07	Учебная практика	19.02.10. УП.07	32
УП.08	Учебная практика	19.02.10. УП.08	33
ПП.01	Производственная практика	19.02.10. ПП.01	34
ПП.02	Производственная практика	19.02.10. ПП.02	35
ПП.03	Производственная практика	19.02.10. ПП.03	36
ПП.04	Производственная практика	19.02.10. ПП.04	37
ПП.05	Производственная практика	19.02.10. ПП.05	38
ПП.06	Производственная практика	19.02.10. ПП.06	39
ПДП	Преддипломная практика	19.02.10. ПДП	40

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

## **5. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Ресурсное обеспечение ППССЗ специальности формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ среднего профессионального образования, определяемых ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания»**

### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация программы обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

С 1 сентября 2018 года руководство ЦМК механико-технологических дисциплин осуществляется преподавателем Березкиной А.И.

В настоящее время в ЦМК механико-технологических дисциплин работают

11 преподавателей, 1 заведующий лабораторией электротехники и электроники; 1 мастер производственного обучения, в том числе:

1 Заслуженный работник торговли РФ

3 Почетных работника СПО,

6 преподавателя с высшей категорией.

Формирование педагогического коллектива опирается на принципы профессионализма, преемственности, научно-педагогического опыта и современность.

Преподаватели принимают активное участие в международных, федеральных, региональных чемпионатах, научно-практических конференциях и семинарах, олимпиадах и конкурсах.

## 5.2. Учебно-методическое и информационно-техническое обеспечение

Основная учебно-методическая литература, рекомендованная в программах дисциплин в качестве обязательной, включает учебные пособия с грифом Министерства образования РФ и УМО, монографии.

Обеспеченность основной учебной литературой по большинству из них находится в пределах норматива (1 экз. на 1 студента).

В качестве дополнительной литературы используется фонд нормативных документов, сборники законодательных актов, справочники, сборники нормативной документации, отраслевые журналы и другие издания, которые в библиотеке находятся в достаточном количестве.

Учебный фонд регулярно пополняется, систематически проводятся заказы на новые учебники, учебные пособия, ведется поиск учебной литературы по прайс-листам и каталогам ведущих издательств, на основании чего и осуществляются заказы на учебную литературу.

### Информационно-техническое обеспечение образовательного процесса

#### Компьютерное обеспечение

Количество компьютерных классов	Количество единиц компьютерной техники, используемой в образовательном процессе	Количество персональных компьютеров на 100 обучающихся	Количество персональных компьютеров с выходом в Интернет на 100 обучающихся
7	174	15,3	15,3

Колледж располагает 7 современными компьютерными классами, объединённых в локальную сеть, с выходом в INTERNET.

В 28 аудиториях колледжа установлено мультимедийное оборудование для проведения лекционных и практических занятий по всем дисциплинам. Общее количество компьютеров, подключённых к локальной сети колледжа - 171.

В общежитии колледжа также организовано подключение к сети Интернет. Во всех помещениях образовательной организации работает wi-fi-сеть. Читальный зал библиотеки колледжа имеет 4 персональных компьютера для работы с информационными ресурсами колледжа и самостоятельную wi-fi-сеть для работы с Интернетом.

Стабильно функционирует сайт колледжа по адресу: <http://ktek-kostroma.ru>. Работает образовательная платформа “The Moodle”, обеспечивающая работу единого информационного образовательного пространства колледжа для организации дистанционного обучения. На 1 марта 2019 года в системе дистанционного образования колледжа зарегистрировано 1201 человек.

СДО “The Moodle” позволил обеспечить дистанционной формой обучения студентов очного и заочного отделений. Кроме того, СДО используется для проведения заочных межрегиональных олимпиад. В системе сформирована электронная библиотека по всем общеобразовательным дисциплинам и профильным дисциплинам (частично).

## Компьютерное программное обеспечение

№ п/п	Категории пользователей программ	Наименование программы	Область применения
1.	Программы для обучающихся	“SunRawBookOffice” “Экзаменатор” “Консультант+” “Кодекс” “1С: Бухгалтерия предприятия”, “1С: Зарплата и кадры”, “1С: Управление торговлей”, “Камин” TheMoodle Учебные программы по технологии питания, микробиологии, истории, литературе, алгебре, геометрии серии “1С: Репетитор”	Создание электронных учебников Тестовая оболочка для организации экзаменов Справочно-информационная поисковая система Справочно-информационная поисковая система Рабочие программы фирмы “1С” для организации обучения Система для организации дистанционного обучения и веб-сайтов.
2.	Программы для руководителей	“1С: Колледж”	Автоматизированная система управления колледжем
3.	Программы для инженерно-педагогических работников	“1С: Библиотека” “1С: Колледж”	Программу управления библиотекой колледжа Автоматизированная система управления колледжем

В целях совершенствования учебного процесса проходят заседания цикловой методической комиссии в соответствии с планом, как правило, один раз в месяц. На ЦМК обсуждаются актуальные вопросы по сервисной деятельности.

В колледже имеется библиотека с читальным залом. Наличие электронного каталога дает возможность оперативно получить данные о запрашиваемом источнике, библиографическую справку по интересующему вопросу, осуществить просмотр бюллетеня новых поступлений. Библиотечный фонд составляет 47426 экземпляров печатных изданий. Основу фонда библиотеки колледжа (91 %) составляет специальная учебная и учебно-методическая литература. Основной функцией библиотеки образовательной организации является обеспечение информационными ресурсами учебного процесса. Ежегодно выделяются средства на обновление учебной и учебно-методической литературы.

### 5.3. Сведения об обеспеченности образовательного процесса учебно-производственным оборудованием

#### 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.

## **6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.**

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ в КТЭК создается фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Этот фонд включает: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом оценка качества подготовки специалистов должна включать следующие типы: а) текущую; б) промежуточную; в) государственную итоговую аттестацию.

Данные типы контроля традиционно служат основным средством обеспечения в учебном процессе обратной связи между преподавателем и студентом, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. К достоинствам данного типа относится его систематичность, непосредственно коррелирующаяся с требованием постоянного и непрерывного мониторинга качества обучения.

Промежуточный контроль, как правило, осуществляется в конце семестра и может завершать изучение, как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Подобный контроль помогает оценить более крупные совокупности знаний и умений, в некоторых случаях даже формирование определенных профессиональных компетенций.

Итоговый контроль служит для проверки результатов обучения в целом. Это своего рода государственная приемка выпускника при участии внешних экспертов, в том числе работодателей. Лишь она позволяет оценить совокупность приобретенных студентом универсальных и профессиональных компетенций.

При переходе на модульную систему организации учебного процесса очевидна необходимость введения так называемого рубежного (модульного) контроля, который является видом контроля, располагающимся, как и промежуточный, между текущим и итоговым контролем. Рубежный контроль осуществляется в конце модуля (в том числе изучения группы дисциплин), независимо от того, завершается в данном модуле та или иная конкретная дисциплина или продолжается дальше (в первом случае рубежный контроль будет совпадать с промежуточным). В определенной степени рубежный контроль представляет собой этап итоговой аттестации студента и позволяет проверить отдельные компетенции или совокупности взаимосвязанных компетенций.

Резидуальный контроль традиционно определяется в практике обучения как контроль остаточных знаний и рассматривается в двух аспектах: как завершающее звено в образовательном процессе на определенном этапе и как первое звено (пропедевтический контроль) для последующего этапа. Он направлен на выявление сохранившейся у студентов информации в определенной области научного знания по истечении определенного времени после изучения.

К видам контроля можно отнести: устный опрос; письменные работы; контроль с помощью технических средств и информационных систем. Каждый из данных видов контроля выделяется по способу выявления формируемых компетенций: в процессе беседы преподавателя и студента; в процессе создания и проверки письменных материалов; путем



использования компьютерных программ, приборов, установок и т.п. Каждый из видов контроля осуществляется с помощью определенных форм, которые могут быть как одинаковыми для нескольких видов контроля, так и специфическими. Соответственно, и в рамках некоторых форм контроля могут сочетаться несколько его видов (например, экзамен по дисциплине может включать как устные, так и письменные испытания).

К формам контроля относятся: собеседование, зачет, экзамен (по дисциплине, модулю, итоговый государственный экзамен), тест, контрольная работа, эссе и иные творческие работы, реферат, отчет (по практикам, научно-исследовательской работе студентов и т.п.), курсовая работа.

Устный опрос может использоваться как вид контроля и метод оценивания формируемых компетенций (как и качества их формирования) в рамках самых разных форм контроля, таких как: собеседование, зачет, экзамен по дисциплине, модулю. Устный опрос (УО) позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. УО обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя, т.к. при непосредственном контакте создаются условия для его неформального общения со студентом. Воспитательная функция УО имеет ряд важных аспектов: нравственный (честная сдача экзамена), дисциплинирующий (систематизация материала при ответе), дидактический (лучшее запоминание материала при интеллектуальной концентрации), эмоциональный (радость от успешного прохождения собеседования) и др. Обучающая функция УО состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену. УО обладает также мотивирующей функцией: правильно организованное собеседование, зачёт и экзамен могут стимулировать учебную деятельность студента, его участие в научной работе.

Собеседование специальная беседа преподавателя со студентом на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний студента по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Зачет и экзамен представляют собой формы периодической отчетности студента, определяемые учебным планом подготовки. Зачеты служат формой проверки качества выполнения студентами лабораторных работ, усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения производственной и преддипломной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований зачтено не зачтено), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка отлично, хорошо и т.д.).

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течение семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, сформированности профессиональных компетенций.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители общественных организаций.

Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии продукции общественного питания;	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Решение стандартных и нестандартных задач в области технологии продукции общественного питания	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа с профессиональной программой «Камин»	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике

ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами производственного обучения с членами трудового коллектива	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Самоанализ и коррекция результатов собственной работы, работы коллектива подчиненных.	Экспертное наблюдение и оценка на практическом занятии при выполнении работ по производственной практике
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Открытые защиты творческих и проектных работ
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализ инноваций в области технологии продукции общественного питания	Конкурсы профессионального мастерства

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК. 01.01. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложных блюд;</li> <li>- расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организация технологического процесса подготовки мяса для сложных блюд;</li> <li>- подготовка мяса, поросят, для сложных блюд;</li> <li>- обоснование выбора оборудования и инвентаря;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-защиты лабораторных работ;</li> <li>-защиты практических занятий;</li> <li>- контрольных работ по темам МДК.</li> </ul> <p>Зачеты по учебной и производственной практикам. Дифференцированные</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль качества и безопасности подготовленного мяса.</li> </ul>	<p>зачеты по каждому из разделов ПМ. Квалификационный по ПМ. Защита курсовой работы.</p>
<b>ПК.01.02. Организовывать подготовку рыбы для сложной кулинарной продукции.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд;</li> <li>- расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организация технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд;</li> <li>- подготовка рыбы для сложных блюд;</li> <li>- обоснование выбора оборудования и инвентаря;</li> <li>- контроль качества и безопасности подготовленной рыбы.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных работ; -защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. Зачеты по учебной и производственной практикам. Дифференцированные зачеты по каждому из разделов ПМ. Квалификационный по ПМ. Защита курсовой работы.</p>
<b>ПК.01.03. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента полуфабрикатов из птицы для сложных блюд;</li> <li>- расчет массы птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организация технологического процесса подготовки птицы для сложных блюд;</li> <li>- подготовка птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд;</li> <li>- обоснование выбора оборудования и инвентаря;</li> <li>- контроль качества и безопасности подготовленной птицы.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: -защиты лабораторных работ; -защиты практических занятий; - контрольных работ по темам МДК. Зачеты по учебной и производственной практикам.  Дифференцированные зачеты по каждому из разделов ПМ. Квалификационный по ПМ. Защита курсовой работы.</p>
<b>ПК.02.01. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- расчет массы сырья и полуфабрикатов для сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- проверка качества продуктов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> </ul>	<p>-защита лабораторных работ; -защита практических занятий; - контрольная работа;  - тестирование;  Дифференцированный</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- сервировка и оформление канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> <li>- обоснование выбора оборудования и инвентаря;</li> <li>- контроль качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок;</li> </ul>	<p>зачет</p> <p>Квалификационный по ПМ.</p>
<p><b>ПК.02.02. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных холодных блюд и соусов;</li> <li>- расчет массы сырья и полуфабрикатов для сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;</li> <li>- проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;</li> <li>- приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- сервировка и оформление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- обоснование выбора оборудования и инвентаря;</li> <li>- контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-защита лабораторных работ;</li> <li>-защита практических работ;</li> <li>-контрольная работы;</li> <li>- тестирование;</li> </ul> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Квалификационный по ПМ.</p>
<p><b>ПК.02.03. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных холодных соусов;</li> <li>- расчет массы сырья и полуфабрикатов для сложных холодных соусов;</li> <li>- проверка качества продуктов для приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных холодных соусов;</li> <li>- приготовление сложных холодных соусов;</li> <li>- декорирование блюд сложными холодными соусами;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-защита лабораторных работ;</li> <li>-защита практических работ;</li> <li>- контрольная работа ;</li> <li>- тестирование;</li> </ul> <p>Дифференцированный зачет</p> <p>Квалификационный по ПМ.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора оборудования и инвентаря;</li> <li>- контроль качества и безопасности сложных холодных соусов.</li> </ul>	
<b>ПК.03.01. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных горячих супов;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных горячих супов;</li> <li>- приготовление сложных горячих супов;</li> <li>- сервировка и оформление сложных горячих супов;</li> <li>- обоснование выбора оборудования и инвентаря;</li> <li>- контроль безопасности сложных горячих супов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-защита лабораторных работ;</li> <li>-защита практических работ;</li> <li>дифференцированный зачет</li> </ul>
<b>ПК.03.02. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных горячих соусов;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- приготовление сложных горячих соусов;</li> <li>- сервировка и оформление сложных горячих соусов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-защита практических работ;</li> <li>-тестирование;</li> <li>- дифференцированный зачет;</li> </ul>
<b>ПК.03.03. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных горячих соусов;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- приготовление сложных горячих соусов;</li> <li>- сервировка и оформление сложных горячих соусов;</li> <li>- разработка ассортимента сложных горячих соусов;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных горячих соусов;</li> <li>- приготовление сложных горячих соусов;</li> <li>- сервировка и оформление сложных горячих соусов;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-защита практических работ;</li> <li>-тестирование;</li> <li>- дифференцированный зачет;</li> <li>- защита курсовой работы;</li> </ul>
<b>ПК.03.04. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- приготовление сложных блюд из</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-защита лабораторных работ;</li> <li>-защита практических работ;</li> <li>-тестирование;</li> </ul>

	<p>овощей, грибов и сыра;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора оборудования и инвентаря;</li> <li>- сервировка и оформление сложной горячей продукции из овощей, грибов и сыра;</li> <li>- контроль безопасности сложной горячей продукции из овощей, грибов и сыра;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированный зачет;</li> <li>- защита курсовой работы;</li> </ul>
<p><b>ПК.03.05. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- обоснование выбора оборудования и инвентаря;</li> <li>- сервировка и оформление сложной горячей продукции из рыбы, мяса и птицы;</li> <li>- контроль безопасности сложной горячей продукции из рыбы, мяса и птицы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- контрольная работа;</li> <li>- дифференцированный зачет;</li> <li>- защита курсовой работы;</li> </ul>
<p><b>ПК.04.01. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</b></p>	<p>Организация рабочего места. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Определение готовности теста. Проведение разделки теста. Температурный режим и правила приготовления различных типов сдобных хлебобулочных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Органолептические показатели определения готовности и качества изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- защита лабораторной работы;</li> <li>- контрольная работа;</li> <li>- дифференцированный зачет</li> </ul>
<p><b>ПК.04.02. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</b></p>	<p>Органолептическая оценка качества продуктов. Организация рабочего места. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Составление технологической схемы приготовления. Расчет сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- защита лабораторных работ;</li> <li>- защита практических работ;</li> <li>- тестирование;</li> <li>- дифференцированный зачет;</li> </ul>

<p><b>ПК.04.03. Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</b></p>	<p>Разработка ассортимента. Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Использование различных технологий, оборудования и инвентаря. Оценить качество и безопасность мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>- защита лабораторных работ; -защита практических работ; -тестирование; - дифференцированный зачет;</p>
<p><b>ПК.04.04. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</b></p>	<p>Организация рабочего места. Составление технологических схем приготовления. Выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Определение режима хранения отделочных полуфабрикатов. Применение коммуникативных умений в оформлении кондитерских изделий. Использование производственного инвентаря и технологического оборудования.</p>	<p>-защита практических работ; -тестирование; - дифференцированный зачет; - защита курсовой работы;</p>
<p><b>ПК.05.01. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</b></p>	<p>- расчет массы сырья для приготовления холодного десерта; -приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов; -оформление и отделка сложных холодных десертов; - контроль качества и безопасности готовой продукции;</p>	<p>-защита лабораторных работ; -защита практических работ; - контрольных работ - зачет</p>
<p><b>ПК.05.02. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</b></p>	<p>- расчет массы сырья для приготовления горячего десерта; -приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; -оформление и отделка сложных холодных десертов; - контроль качества и безопасности готовой продукции;</p>	<p>Дифференцированный зачет Квалификационный по ПМ. Защита курсовой работы.</p>



<p><b>ПК.06.01. Участвовать в планировании основных показателей производства.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планировать работу структурного подразделения (бригады);</li> <li>- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);</li> <li>- принимать управленческие решения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-защита практических работ;</li> <li>-зачет;</li> <li>-защита курсовой работы;</li> </ul>
<p><b>ПК.06.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать собственную деятельность;</li> <li>- выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач;</li> <li>- оценивать эффективность и качество работы.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-защита практических работ;</li> <li>- контрольная работа;</li> <li>-зачет</li> </ul>
<p><b>ПК.06.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях;</li> <li>- отвечать за принятые решения;</li> </ul>	<p>Дифференцированный зачет;</p>
<p><b>ПК.06.04. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и контролировать работу бригады (команды);</li> <li>- оценивать результаты работы исполнителей;</li> <li>- контролировать дисциплинарные процедуры в организации;</li> <li>- разрабатывать должностные обязанности, графики работы и табель учета рабочего времени;</li> <li>- контролировать нормативно-правовые документы, регламентирующие личную ответственность бригадира;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-защита практических работ;</li> <li>- написание контрольных работ;</li> <li>-зачет;</li> <li>- защита курсовой работы;</li> <li>- Квалификационный ;</li> </ul>
<p><b>ПК.06.05. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход продукции в ассортименте;</li> <li>- вести табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;</li> <li>- разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</li> <li>- оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</li> <li>- оформлять табель учета</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-защита практических работ;</li> <li>- написание контрольных работ;</li> <li>-зачет;</li> <li>- защита курсовой работы;</li> <li>- Квалификационный ;</li> </ul>

	<p>рабочего времени;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать заработную плату;</li> <li>- рассчитывать структуру издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели.</li> </ul>	
<p><b>ПК.07.01. Разработка ассортимента полуфабрикатов и готовых блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента полуфабрикатов из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы;</li> <li>- расчет массы овощей, рыбы, мяса и птицы для изготовления полуфабрикатов;</li> <li>- организация технологического процесса подготовки овощей, рыбы, мяса, птицы для приготовления кулинарной продукции;</li> <li>- подготовка овощей, рыбы, мяса, птицы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверки ведения дневника по практике;</li> <li>- защиты практических работ;</li> <li>- зачетов по отдельным темам практики;</li> <li>- комплексного экзамена</li> </ul>
<p><b>ПК.07.02. Расчет массы овощей, рыбы, мяса и птицы для изготовления полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента холодных блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы;</li> <li>- расчет массы овощей, рыбы, мяса и птицы для изготовления холодной кулинарной продукции;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления холодной кулинарной продукции;</li> <li>- подготовка овощей, рыбы, мяса, птицы и приготовление холодной и кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировка и оформление холодной, кулинарной продукции;</li> <li>- контроль качества и безопасности холодной кулинарной продукции.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверки ведения дневника по практике;</li> <li>- защиты практических работ;</li> <li>- зачетов по отдельным темам практики;</li> <li>- комплексного экзамена</li> </ul>
<p><b>ПК.07.03. Организация технологического процесса подготовки овощей, рыбы, мяса, птицы и организация приготовления кулинарной продукции.</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента супов на костных, мясо-костных, рыбных бульонах, овощных и фруктовых отварах;</li> <li>- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления супов;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления супов;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверки ведения дневника по практике;</li> <li>- защиты практических работ;</li> <li>- зачетов по отдельным темам практики;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка овощей, рыбы, мяса, птицы для приготовления супов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасности супов;</li> </ul>	-комплексного экзамена
<b>ПК.07.04.Подготовка овощей, рыбы, мяса, птицы и приготовление холодной и горячей кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента горячих блюд из овощей, грибов, рыбы, мяса, птицы;</li> <li>-расчет массы овощей, рыбы, мяса и птицы для изготовления горячей кулинарной продукции;</li> <li>-организация технологического процесса приготовления горячей кулинарной продукции;</li> <li>- подготовка овощей, рыбы, мяса, птицы и приготовление горячей кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировка и оформление горячей кулинарной продукции;</li> <li>- контроль качества и безопасности горячей кулинарной продукции;</li> </ul>	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверки ведения дневника по практике;</li> <li>-защиты практических работ;</li> <li>- зачетов по отдельным темам практики;</li> <li>-комплексного экзамена</li> </ul>
<b>ПК.07.05.Сервировка и оформление холодной, горячей и мучной кулинарной продукции.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента мучных кулинарных изделий;</li> <li>-расчет массы продуктов для приготовления мучной кулинарной продукции;</li> <li>-организация технологического процесса приготовления мучной кулинарной продукции;</li> <li>- подготовка муки, яиц, сахара, соли, молока, дрожжей для приготовления мучной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- сервировка и оформление мучной кулинарной продукции;</li> <li>- контроль качества и безопасности мучной кулинарной продукции;</li> </ul>	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверки ведения дневника по практике;</li> <li>-защиты практических работ;</li> <li>- зачетов по отдельным темам практики;</li> <li>-комплексного экзамена</li> </ul>
<b>ПК.07.06.Контроль качества и безопасности подготовленных овощей, рыбы, мяса, птицы и готовых блюд;</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сервировка и оформление холодной, горячей и мучной кулинарной продукции;</li> <li>- контроль качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>- условия хранения и сроки реализации.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>-проверки ведения дневника по практике;</li> <li>- зачетов по отдельным темам практики;</li> <li>-комплексного</li> </ul>

		экзамена
<b>ПК.04.01. Организовывать и проводить приготовление хлебобулочных изделий и хлеба.</b>	Организация рабочего места. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Определение готовности теста. Проведение разделки теста. Температурный режим и правила приготовления различных типов простых хлебобулочных изделий. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Органолептические показатели определения готовности и качества изделий.	- защита лабораторной работы; - контрольная работа;  - дифференцированный зачет
<b>ПК.04.02. Организовывать и проводить приготовление мучных кондитерских изделий и тортов.</b>	Органолептическая оценка качества продуктов. Организация рабочего места. Оформление и отделка мучных кондитерских изделий и тортов. Составление технологической схемы приготовления. Расчет сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.	- защита лабораторных работ;  -защита практических работ; -тестирование; дифференцированный зачет;
<b>ПК.04.03. Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</b>	Разработка ассортимента. Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Использование различных технологий, оборудования и инвентаря. Оценить качество и безопасность мелкоштучных кондитерских изделий.	- защита лабораторных работ; -защита практических работ; -тестирование;  - дифференцированный зачет;
<b>ПК.04.04. Организовывать и проводить приготовление отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</b>	Организация рабочего места. Составление технологических схем приготовления. Выбор различных способов и приемов приготовления отделочных полуфабрикатов. Определение режима хранения отделочных полуфабрикатов. Применение коммуникативных умений в оформлении кондитерских изделий. Использование производственного инвентаря и технологического оборудования.	-защита практических работ; -тестирование;  - дифференцированный зачет;  - защита курсовой работы;

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

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

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

### **6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ**

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 12 декабря 2012 г. № 273-ФЗ.

Программа государственной итоговой аттестации и тематика выпускных квалификационных работ представлены в Приложении № 48.

**6.3. Требования к выпускным квалификационным работам.** Выпускная квалификационная работа (ВКР) преследует цели сопоставления достигнутого выпускником уровня фундаментальной, общепрофессиональной и специальной подготовки с требованиями профессионально-образовательной программы специальности.

Качество профессиональной и специальной подготовки дипломированного специалиста объективно определяется на основе полученных им результатов, охватывающих своим содержанием основные этапы научно-технического процесса. Содержание ВКР должно соответствовать профессионально-образовательной программе специальности.

ВКР должна выполняться на основе индивидуального задания, содержащего исходную информацию, достаточную для системного анализа конкретного объекта.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей) за студентами оформляется приказом директора колледжа. Темы выпускных

квалификационных работ должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства. По выбранной теме исследования руководитель выпускной квалификационной работы разрабатывает совместно со студентом индивидуальный план подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

На выполнение ВКР в соответствии с государственными требованиями по специальности отводится четыре недели календарного времени согласно учебному плану, преддипломной практики.

ВКР может носить опытно – практический и теоретический характер.

Объем ВКР должен составлять не менее 50 страниц печатного текста.

ВКР имеют следующую структуру:

- введение, в котором раскрывается актуальность выбора темы, формулируются компоненты методологического обоснования: объект, проблема, цели и задачи работы;
- теоретическая часть, в которой содержатся теоретические основы изучаемой проблемы;
- практическая часть, в которой представлены план проведения работы, характеристики применяемых методов в экспериментальной части;
- заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения полученных результатов;
- список использованной литературы (не менее 10 источников);
- приложения.

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытом заседании Государственной экзаменационной комиссии.

Продолжительность выпускной квалификационной работы не должна превышать 45 минут. Процедура защиты ВКР включает:

- доклад выпускника (не более 15);
- ответы выпускника на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Ход заседания Государственной экзаменационной комиссии протоколируется. В протоколе фиксируются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

### **Содержание программы подготовки специалистов среднего звена**

#### ***Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл (ОГСЭ):***

- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык
- ОГСЭ.04 Физическая культура

#### ***Математический и общий естественнонаучный учебный цикл (ЕН):***

- ЕН.01 Математика
- ЕН.02 Экологические основы природопользования
- ЕН.03 Химия

**Профессиональный учебный цикл**

**Общепрофессиональные дисциплины (ОПД):**

- ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.
- ОП.02. Физиология питания
- ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП. 05. Метрология и стандартизация
- ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- ОП.08. Охрана труда
- ОП.09. Безопасность жизнедеятельности
- ОП.10. Техническое оснащение отрасли
- ОП.11. Основы организации обслуживания в предприятиях общественного питания
- ОП.12. Организация производства
- ОП.13. Контроль качества продукции и услуг
- ОП.14. Эффективное поведение на рынке труда

**Профессиональные модули (ПМ):**

- ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.
- ПМ.07. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар.
- ПМ.08. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер.