

Министерство образования и науки Калужской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Калужской области «Людиновский индустриальный техникум»

СОБЛАСОВАННО:

ГЕНЕРАЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР

ООО «АЭЛЬЯНС»

В.В. ДЕНИСОВ

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета

Протокол № 1

от «31» августа 2021 года

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГАПОУ КО «ЛИТ»

В.М. Харламов

«31» августа

2021 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования
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

Основная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования (далее СПО), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г.

Организация-разработчик: ГАПОУ КО «Людиновский индустриальный техникум»

Разработчики:

Моргунова А.Ю. – зам. директора по УВР

Селиверстова О.Е. - заведующий по учебной работе

Чеботарева Л.Ю. - методист

Содержание

Раздел 1	Общие положения	4
1.1	Общие положения	4
1.2	Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО)	4
Раздел 2	Общая характеристика образовательной программы	6
Раздел 3	Характеристика профессиональной деятельности выпускника	7
3.1	Область профессиональной деятельности выпускников	7
3.2	Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	7
Раздел 4	Планируемые результаты освоения образовательной программы	8
4.1	Общие компетенции	8
4.2	Профессиональные компетенции	9
Раздел 5	Структура образовательной программы	21
5.1	Учебный план	21
5.2	Календарный учебный график	23
5.3	Рабочая программа воспитания	23
5.4	Календарный план воспитательной работы	23
Раздел 6	Условия реализации образовательной деятельности	24
6.1	Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы	24
6.2	Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы	26
6.3	Требования к организации воспитания обучающихся	28
6.4	Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы	28
6.5	Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы	
Раздел 7	Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	29

Раздел 1. Общие положения

1.1 Общие положения

ППССЗ, реализуемая на базе ГАПОУ КО «ЛИТ» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательной организацией с учетом требований рынка труда, на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г.

ООП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности. ООП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя следующие документы: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качество подготовки обучающихся.

ООП ежегодно обновляется в части состава дисциплин и профессиональных модулей, установленных учебным планом и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках ФГОС.

Учреждение предоставляет возможность сдачи Единого государственного экзамена по программе среднего общего образования.

Выпускник, освоивший образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, должен быть готов к выполнению основных видов деятельности, указанных в ФГОС СПО, и к выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Образовательная программа содержит циклы: общепрофессиональный цикл; профессиональный цикл; государственная итоговая аттестация.

В программе определены виды профессиональной деятельности и входящие в них профессиональные компетенции, а также общие компетенции, как результаты освоения образовательной программы. Содержание программ профессиональных модулей и контрольно-измерительные материалы разработаны на основе спецификаций, составленных по каждой профессиональной компетенции.

1.2 Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО)

Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012г. № 273 –ФЗ (в действующей редакции);

Устав Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Калужской области «Людиновский индустриальный техникум» № 1551 от 07 июля 2015 года, лицензия на право образовательной деятельности с приложением перечня профессий и специальностей, уровней подготовки серия 40Л01 № 0001589 от 16.06.2016 г.;

Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (в ред от 29.06.2017 г.);

Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (в действующей редакции);

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

Примерные программы учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рекомендованных Экспертным советом по среднему профессиональному образованию при министерстве образования и науки Калужской области Протокол № 9 от 26 июня 2013 г.

Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259).

Локальные акты образовательной организации.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 2 год 10 мес.¹;
- на базе основного общего образования – 3 года 10 мес.

Формы обучения: очная.

Образовательная деятельность при освоении образовательной программы или отдельных ее компонентов организуется в форме практической подготовки.

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

Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, служащих по Общему классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94):

12901 Кондитер, 16675 Повар

Реализация образовательной программы осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Требования к поступающим

- на базе основного общего образования - наличие документа государственного образца об образовании
- на базе среднего общего образования - наличие документа государственного образца об образовании

¹ Нормативный срок освоения программ определяется в соответствии с ФГОС по соответствующей профессии, специальности.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

Обучающийся по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания готовится к следующим видам деятельности:

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

В результате освоения ППССЗ обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД):

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3.2. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации/ сочетания квалификаций
		Техник-технолог
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	осваивается
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	осваивается
Организация работы структурного подразделения	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	осваивается
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ.07 Выполнение работ по профессиям 12901 Кондитер, 16675 Повар	осваивается

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

4.1. Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>Умения: определять сущность и социальную значимость своей будущей специальности, проявлять к ней устойчивый интерес, описывать значимость своей специальности</p> <p>Знания: значимость профессиональной деятельности по специальности</p>
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>

ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, брать на себя ответственность за работу членов команды и результат выполнения задания
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Умения: самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
		Знания: информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации по планированию повышения квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Умения: ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
		Знания: современных технологий в профессиональной деятельности

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	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
		Умения: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса
		Знания: ассортимент полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячей головы требования к

		<p>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</p>
	<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Практический опыт: разработки ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; расчета массы рыбы для изготовления полуфабрикатов; организации технологического процесса подготовки рыбы для сложных блюд; подготовки рыбы для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; контроля качества и безопасности подготовленного рыбы</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении рыбы</p> <p>Знания: ассортимент полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; 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</p>

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

<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p>	<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.</p>	<p>направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса</p> <p>Практический опыт: организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, контроля качества и безопасности сложных холодных блюд</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Знания: 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 сложных холодных закусок; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд; 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 сложных холодных блюд; технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок; варианты комбинирования различных способов методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления</p>
---	--	---

		и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции
	<p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.</p>	<p>Практический опыт: разработки ассортимента сложных холодных блюд; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд; проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд; организации технологического процесса приготовления сложных холодных блюд; приготовления сложных холодных блюд, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Знания: ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных 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 сложных холодных блюд из мяса, рыбы и птицы, и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов сложных холодных мясных, рыбных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд; 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</p>

		<p>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, и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
	<p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>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 сложных холодных соусов; приготовления сложных холодных соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных соусов</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами</p> <p>Знания: ассортимент сложных холодных соусов; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных соусов; требования к качеству 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 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</p>

		<p>технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных соусов; технологию приготовления сложных холодных соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных соусов; методы сервировки, способы и температура подачи сложных холодных соусов; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p>	<p>Практический опыт: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p> <p>Знания: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов; методы организации производства сложных супов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов; температурный,</p>

		<p>санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных); технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>
	<p>ПК 3.2.. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p>	<p>Практический опыт: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: соусов; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: соусов; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: соусов; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p> <p>Знания: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: соусов; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления горячих соусов; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов</p>

		<p>приготовления 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 горячих соусов; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологию приготовления горячих соусов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; 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 горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>
	<p>ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Практический опыт: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p> <p>Знания: ассортимент сложной горячей</p>

		<p>кулинарной продукции: блюд из овощей, грибов и сыра; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных типов сыров; правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд из овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; температуру подачи блюд из сыра, овощей и грибов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из овощей, грибов и сыра; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>
	<p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Практический опыт: разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей</p>

		<p>кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами</p>
		<p>Знания: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления блюд из рыбы, мяса и птицы; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов 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 блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологию приготовления блюд из мяса и птицы; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; 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 блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд из рыбы, мяса и птицы; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>	<p>Практический опыт: разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; приготовления сложных хлебобулочных и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных; контроля качества и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов, принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выбирать и безопасно пользоваться</p>

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

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

		<p>ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Практический опыт: организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов</p> <p>Знания: 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</p>

		<p>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 гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов; отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; требования актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>Практический опыт: расчета массы сырья для приготовления холодного десерта; приготовления 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 готовой продукции</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию</p> <p>Знания: ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов; методы приготовления сложных холодных десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных</p>

		<p>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 техники 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</p>
	<p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p>Практический опыт: расчета массы сырья для приготовления горячего десерта; приготовления сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; оформления и отделки сложных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию</p> <p>Знания: ассортимент сложных горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных горячих десертов; методы приготовления сложных горячих десертов; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; варианты комбинирования различных</p>

		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 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
Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.	Практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады) Умения: рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации Знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды)
	ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями	Практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады) Умения: рассчитывать выход продукции в ассортименте; Знания: принципы и виды планирования работы бригады (команды)
	ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива	Практический опыт: принятия управленческих решений Умения: рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей Знания: основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира;
	ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Практический опыт: оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений Умения: разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию Знания: методики расчета экономических показателей
	ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного

		подразделения (бригады); принятия управленческих решений
		Умения: разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией
		Знания: формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат

Раздел 5. Структура образовательной программы

5.1. Учебный план

Пояснительная записка

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам;
- перечень учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей, практик;
- последовательность изучения учебных дисциплин, МДК, профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных видов промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;
- объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Учебный план включает все дисциплины, изучаемые обязательно и последовательно, предусматривает изучение следующих учебных циклов и разделов:

- общеобразовательного;
- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;
- учебную практику;
- производственную практику (по профилю специальности);
- производственную практику (преддипломную);
- промежуточную аттестацию;
- государственную итоговую аттестацию (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Настоящий учебный план Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Калужской области «Людиновский индустриальный техникум» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2014 № 384, решения Экспертного совета по среднему профессиональному образованию при министерстве образования и науки Калужской области Протокол № 9 от 26 июня 2013 г.

Организация учебного процесса

На первом курсе реализуется федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования с учетом универсального профиля получаемого профессионального образования. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) – 39 нед.
промежуточная аттестация - 2 нед.
каникулярное время - 11 нед.

На общеобразовательный цикл отводится 1404 часа.

Объем консультаций - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные. Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций

Формы и процедуры текущего контроля знаний, умений и компетенций оговорены в программах дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры промежуточной

аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю указаны в календарном учебном графике и доводятся до сведения студентов в течение первого месяца от начала обучения.

Организация практик

Учебная практика проводится концентрировано как на базе образовательного учреждения, так и в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Производственная практика проводится концентрированно, после изучения соответствующего модуля в организациях (предприятиях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Преддипломная практика проводится концентрированно в объеме 144 часов/4 недели в 6-ом семестре на базе организаций (предприятий) - социальных партнеров, с которыми заключены договоры и направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов. Формой аттестации преддипломной практики является дифференцированный зачет.

Во время прохождения преддипломной практики на производстве студент выполняет индивидуальное практическое задание, согласованное с руководителем практики на производстве. По итогам выполнения индивидуального задания выполняется дипломный проект (выпускная квалификационная работа) – 4 недели.

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

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

Объемы инвариантной и вариативной частей ППССЗ составляют 2052 и 864 часов. Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов ППССЗ, использован:

- на увеличение объема часов, отведенных на дисциплины федерального компонента (обязательной части математического и естественнонаучного цикла – 47 час; общепрофессиональных дисциплин – 119 час);
- на увеличение объема времени, отведенного на модули обязательной части – 652 час;
- на введение новых дисциплин и МДК:
 - Основы социологии и политологии - 46 час

Рабочим учебным планом предусмотрено выполнение одной курсовой работы. Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

В рамках профессионального модуля ПМ.04 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих обучающиеся осваивают, согласно приложению к ФГОС, профессии 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Для подгрупп девушек 48 часов (70 % учебного времени), отведенного на изучение основ военной службы, в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» используется на освоение основ медицинских знаний.

На предпоследнем курсе с юношами проводятся пятидневные учебные сборы на базе образовательного учреждения за счет часов, отводимых на дисциплину безопасность жизнедеятельности.

В рамках ПМ.04 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий реализуется дуальное обучение в условиях, приближенных к реальным. Приготовление различных видов теста и изделий из него в рамках МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий изучается и проводится в кафе «На Молодежной». Приготовление холодной и горячей кулинарной продукции в рамках МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции и МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции изучаются в ресторане «Кухмистр». На предприятиях общественного

питания студенты формируют профессиональные навыки по управлению трудовым коллективом, регулированию и разрешению конфликтов, разрабатывают управленческие решения по организации и обслуживанию рабочих мест, оформляют планово-учетную документацию в рамках ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Порядок проведения аттестации выпускников

Оценка качества подготовки студентов осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций студентов.

Умения и знания студентов при проведении промежуточной и итоговой аттестации определяются оценками "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Промежуточная аттестация проводится в следующих формах: зачет, дифференцированный зачет, экзамен.

Промежуточная аттестация студентов при освоении программы среднего общего образования в 1-ом семестре проводится в форме дифференцированных зачетов. Завершающим этапом промежуточной аттестации по общеобразовательным дисциплинам являются дифференцированные зачеты и экзамены. Два обязательных экзамена по русскому языку и математике, один экзамен по химии проводится по выбору техникума с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Зачеты и дифференцированные зачеты, предусмотренные учебным планом, проводятся за счет учебного времени, отведенного на освоение дисциплин, междисциплинарных курсов и производственной практики.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более 1 недели в семестр. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации регламентируется соответствующим Положением, действующим в техникуме.

После освоения студентами курса теоретической и практической подготовки проводится процедура государственной итоговой аттестации.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих сформированность у студента компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

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

На подготовку к государственной итоговой аттестации отводится 6 недель, в т.ч. 4 недели на выполнение выпускной квалификационной работы, 2 недели – на ее защиту.

Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации регламентируется соответствующим Положением, действующим в техникуме.

Учебный план представлен в Приложении 1.

5.2. Календарный учебный график

Учебный год начинается и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком. В календарном учебном графике указана последовательность реализации ОП профессии: теоретическое обучение, практики, промежуточная и государственная итоговая аттестация, каникулы.

Учебный год начинается и заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком. Обязательный объем учебной нагрузки 36 часов в неделю, максимальный – 54 часа в неделю. Продолжительность учебной недели – пятидневная, занятия группируются парами, перерыв между уроками в парах – 5-10 минут, между парами 15-20 минут. Общий

объем каникулярного времени на 1 курсе составляет 11 недель, на 2-3 курсах – 10,5 недель, из них 2 недели в зимний период, на 4-ем курсе - 2 недели в зимний период.

Календарный учебный график представлен в Приложении 2.

5.3. Рабочая программа воспитания

Программа воспитания предполагает соотнесение личностных результатов реализации основной образовательной программы, оценку освоения обучающимися основной образовательной программы в части достижения личностных результатов, а также требования к ресурсному обеспечению воспитательной работы. Приложение 3

5.4. Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы представлен в Приложении

Раздел 6. Условия реализации образовательной деятельности

6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы

Образовательная организация располагает на праве собственности материально - технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебной деятельности обучающихся, предусмотренных учебным планом. Специальные помещения представляют собой 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.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
	КАБИНЕТЫ
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранного языка
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
7	русского языка и литературы
8	математики
9	физики
	ЛАБОРАТОРИИ
1	химии
2	метрологии и стандартизации
3	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

Оснащение лабораторий
Лаборатория метрологии и стандартизации
Штангенциркуль 0-125 мм

Штангенциркуль 0-160 мм
Микрометр гладкий МК 0-25 мм
Микрометр гладкий МК 25-50 мм
Микрометр гладкий МК 50-75 мм
Микрометр гладкий МК 75-100 мм
Комплект ПКМД 9015 ГОСТ 9038-73
Комплект ПКМД 610481 кл 1
Плита контрольная 400 400
Штангенглубиномер 0-250 мм
Штатив П-Н8 ГОСТ 10197-70
Стойка для крепления микрометра
Лекальная линейка

Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
Столы лабораторные пристенные
Стол-остров
Тумбочка
Вытяжной шкаф
Раковины
Шкаф сушильный ШС-80-01(200) СПУ
Лабораторная посуда, оборудование и реактивы для выполнения лабораторных работ

Учебный кулинарный цех
Столы ученические
Стулья ученические
Стол преподавателя
Стул преподавателя
Стенд съемный
Доска настенная учебная
Столы производственные (металл)
Столы деревянные
Шкаф для посуды
Раковина для рук
Мойка
Плита электрическая
Шкаф жарочный
Холодильник
Вытяжное устройство
Мясорубка электрическая
Блендер
Весы настольные электронные
Посуда
Миксер

Учебный кондитерский цех
Столы ученические
Стулья ученические
Стол преподавателя
Стул преподавателя
Стенд съемный
Доска настенная учебная
Столы производственные (металл)

Столы деревянные
Шкаф для посуды
Раковина для рук
Мойка
Плита электрическая
Шкаф жарочный
Холодильник
Вытяжное устройство
Мясорубка электрическая
Блендер
Весы настольные электронные
Посуда
Миксер

Оснащение баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

Производственная практика реализуется на промышленных предприятиях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. 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 общепрофессионального учебного 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 учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

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

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

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными организациями, в том числе образовательными организациями, и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

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 программу в ППСЗ
1	2	3	4
ОО.00 Общеобразовательный цикл (естественно-научный профиль)			
ОУП.00	Обязательные учебные предметы		
ОУП.01	Русский язык		
ОУП.02	Литература		
ОУП.03	Иностранный язык		
ОУП.04	Математика		
ОУП.05	История		
ОУП.06	Физическая культура		
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности		
ОУП.08	Астрономия		
	Индивидуальный проект		
ОУП.09	Информатика		
ОУП.10	Химия		
ОУП.11	Родная литература		
ОУП.д	Дополнительные учебные предметы		
ОУП.д.12	Введение в специальность		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
ОГСЭ.01	Основы философии		
ОГСЭ.02	История		
ОГСЭ.03	Иностранный язык		
ОГСЭ.04	Физическая культура		
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		
ЕН.01	Математика		
ЕН.02	Экологические основы природопользования		
ЕН.03	Химия		
ОП.00 Профессиональный цикл			
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		
ОП.02	Физиология питания		
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		
ОП.04	Информационные технологии в ПД		
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		
	ПМ.00 Профессиональные модули		
ПМ.01	Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ПМ.02	Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		
ПМ.04	Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПМ.05	Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов		
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
ПДП	Преддипломная практика		

6.3. Требования к организации воспитания обучающихся

В техникуме осуществляется социально-педагогическое сопровождение студентов имеющих статус дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, а также лица из их числа социальным педагогом. Положением о стипендиальном обеспечении и мерах социальной поддержки предусмотрены меры социальной поддержки обучающихся, в том числе лицам с ОВЗ и инвалидам.

В техникуме осуществляется социально-педагогическое сопровождение студентов имеющих статус дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, а также лица из их числа социальным педагогом. Положением о стипендиальном обеспечении и мерах социальной поддержки предусмотрены меры социальной поддержки обучающихся, в том числе лицам с ОВЗ и инвалидам.

6.4. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППССЗ должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного

профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

6.5 Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и 28 укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн. Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Раздел 7 Формирование фондов оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ создаются фонды оценочных средств (ФОС). Для промежуточной аттестации они разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Фонды оценочных средств (ФОС) включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

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 профессиональных дисциплин и модулей.

После освоения обучающимися курса теоретической и практической подготовки проводится процедура государственной итоговой аттестации.

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

Государственная итоговая аттестация выпускников ГАПОУ КО «ЛИТ» проводится в соответствии с Положением и программой Государственной итоговой аттестации выпускников, утвержденная приказом директора учреждения.

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании обучения и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям Федеральных государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

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 обучения.

Содержание ВКР должно соответствовать профессионально-образовательной программе специальности.

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

ВКР выполняется под руководством опытных преподавателей техникума, на предприятиях и в организациях г. Людиново.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями цикловой комиссии совместно со специалистами организаций, заинтересованных в разработке данных тем и рассматриваются цикловой комиссией. Тема выпускной квалификационной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Темы выпускных квалификационных работ должны отражать современный уровень развития науки, техники и производства.

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

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.

ВКР может носить опытно – практический и теоретический характер.

Объем ВКР должен составлять не менее 30 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 используемой литературы (не менее 20 источников);
- приложения.

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

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

- доклад студента (не более 20 минут);
- ответы студента на вопросы членов комиссии;
- чтение отзыва и рецензии.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы и ее защиты

Каждым членом ГЭК результаты защиты ВКР на заседании ГЭК оцениваются по принятой четырех бальной системе по следующим показателям:
актуальность темы;

1. оценка методики исследований;
2. оценка теоретического содержания работы;
3. разработка мероприятий по реализации работы;
4. апробация и публикация результатов работы;
5. внедрение;

7. качество выполнения ВКР;
8. качество доклада на заседании ГЭК;
9. правильность и аргументированность ответов на вопросы;
10. эрудиция и знания в области профессиональной деятельности;
11. свобода владения материалом ВКР.

Суммарный балл оценки члена ГЭК определяется как среднее арифметическое их двух интегральных баллов оценки ВКР и ее защиты.

Суммарный балл оценки ГЭК определяется как среднее арифметическое из баллов оценки членов ГЭК, рецензента и руководителя ВКР. Указанный балл округляется до ближайшего целого значения. При значительных расхождениях в баллах между членами ГЭК оценка ВКР и ее защиты определяется в результате закрытого обсуждения на заседаниях ГЭК.

При балле 2 – «неудовлетворительно» - требуется переработка ВКР и повторная защита.

При балле 3 – «удовлетворительно».

При балле 4 – «хорошо».

При балле 5 – «отлично».

При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса.

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

Присуждение квалификации осуществляется на заключительном заседании Государственной экзаменационной комиссии и фиксируется в протоколе заседания.

Протоколы заседаний Государственной экзаменационной комиссии подписываются председателем, заместителем руководителя, ответственным секретарем и членами комиссии.

По итогам государственной итоговой аттестации выпускникам присваивается квалификация: техник-технолог

Обучающиеся, не прошедшие государственную итоговую аттестацию или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев, после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Для прохождения государственной итоговой аттестации лицо, не прошедшее государственную итоговую аттестацию по неуважительной причине или получившее на государственной итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, восстанавливается в число обучающихся учреждения на период времени установленный учреждением, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком, для прохождения государственной итоговой аттестации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования.