



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1.</b>	<b>Общие положения</b>	
	Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования, реализуемая АНПОО «Академический колледж»	4
1.1.	Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.	4
1.2.	Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	5
1.3.	Цель (миссия) ППССЗ	5
1.3.1.	Срок освоения ППССЗ	5
1.3.2.	Трудоемкость ППССЗ	6
1.3.3.	Особенности ППССЗ	6
1.3.4.	Требования к абитуриенту	8
1.3.5.	Востребованность выпускников	9
1.3.6.	Возможности продолжения образования выпускника	9
1.3.7.	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>	9
<b>2.</b>	<b>Область профессиональной деятельности</b>	9
2.1.	<b>Объекты профессиональной деятельности</b>	9
2.2.	<b>Виды профессиональной деятельности</b>	9
2.3.	<b>Задачи профессиональной деятельности</b>	10
2.4.	<b>Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ</b>	11
<b>3.</b>	<b>Общие компетенции</b>	11
3.1.	<b>Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции</b>	12
3.2.	<b>Результаты освоения ППССЗ</b>	16
3.3.	<b>Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам</b>	27
3.4.	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>	27
<b>4.</b>	<b>Учебный план</b>	28
4.1.	<b>Календарный учебный график</b>	28
4.2.	<b>Рабочий учебный план</b>	28
4.3.		

4.4.	Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей	28
4.5.	Рабочая программа производственной практики (преддипломной)	29
<b>5.</b>	<b>Фактическое ресурсное обеспечение ПССЗ по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</b>	<b>29</b>
5.1.	Кадровое обеспечение	29
5.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	30
5.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	31
5.4.	Базы практики	34
<b>6.</b>	<b>Характеристики среды, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников</b>	<b>34</b>
<b>7.</b>	<b>Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ПССЗ по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания</b>	<b>39</b>
7.1.	Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника	39
7.2.	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций	40
<b>8.</b>	<b>Список разработчиков ПССЗ и экспертов</b>	<b>42</b>

<b>Приложения</b>		
1.	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	
2.	Учебный план	
3.	Календарный учебный график	
4.	Рабочий учебный план	
5.	Аннотации учебных дисциплин и профессиональных модулей	
6.	Программа производственной практики (преддипломной)	
7.	Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы	
8.	Программа государственной итоговой аттестации выпускников	

## **1. Общие положения**

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную АНПОО «Академический колледж» и утвержденную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., а также с учетом базисного учебного плана и примерных программ учебных дисциплин по данной специальности.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативную правовую базу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012.

2. Федеральный государственный образовательный стандарт 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.

3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464.

4. Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 № 291.

5. Устав АНПОО «Академический колледж» от 08.02.2019.

### **1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

#### **1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет своей целью формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть конкурентоспособным на рынке труда.

#### **1.3.2. Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной и заочной формах получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблицах 1 - 2.

Таблица 1

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

Таблица 2

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в заочной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев
основное общее образование		5 лет 5 месяцев

### 1.3.3. Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования составляет 147 недель:

Таблица 3

Обучение по учебным циклам	81 неделя
Учебная практика	15 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	13 недель
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	5 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулы	23 недели
Итого	147 недель

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 199 недель:

Таблица 4

Обучение по учебным циклам	120 недель
Учебная практика	15 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	13 недель
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	7 недель
Государственная итоговая аттестация	6 недель
Каникулы	34 недели
Итого	199 недель

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

### 1.3.4. Особенности ППССЗ

Практико-ориентированное обучение направлено на воспитание востребованного, на рынке труда квалифицированного специалиста полностью подготовленного к полноценной продуктивной работе на отведенном ему месте в производственной системе.

Подготовка специалистов техников-технологов ведется на сочетании изучения общих профессиональных дисциплин с профессиональной подготовкой.

В процессе освоения ППССЗ обучающиеся изучают такие профессиональные модули как:

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.

Практико-ориентированное обучение реализуется посредством:

- повышения мотивации обучающихся к профессиональному обучению (встреча с практическими работниками, экскурсии на производства, декады по специальности, конкурсы, выставки);
- овладения основами профессиональной деятельности (практические занятия, лабораторные работы, научно-практические конференции)
- совершенствования профессиональной деятельности обучающихся интегрированные уроки, решение производственных ситуаций);
- овладения способностью к дальнейшему саморазвитию, полноценному решению конкретных производственных задач (учебная, производственная, преддипломная практики).

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики завершают изучение междисциплинарного курса по профессиональному модулю при условии обеспечения связи между содержанием практики и результатами обучения в рамках модулей ППССЗ СПО по видам профессиональной деятельности.

Прохождение практики направлено на формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по осваиваемой специальности и завершается квалификационным экзаменом для оценки освоенных профессиональных и общих компетенций. По итогам изучения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» обучающимся присваивается разряд (3) по профессии Повар.

Практика проводится на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

При прохождении практики обучающиеся соблюдают правила по охране труда и технике безопасности, правила производственной санитарии и гигиены, установленные СанПиНом, обеспечивают себя индивидуальными средствами защиты: санитарной одеждой, специальной обувью и другими средствами.

Преддипломная практика проводится после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Базы практики для обучающихся отвечают следующим основным требованиям:

- соответствуют специальности и виду практики;
- имеют необходимые отрасли и сферы деятельности, предусмотренные программой;
- располагают квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Работа руководителей практики от учебного заведения и предприятия направлена на освоение обучающимися материала, предусмотренного программой практики. Руководитель практики от кафедры регулярно посещает базы практики.

В период прохождения практики, обучающиеся самостоятельно ведут дневник и формируют отчет, который содержит сведения о конкретно выполненной работе и краткое описание деятельности организации, являющейся базой практики.

В конце практики организовывается и проводится защита дневников и отчетов на выпускающей кафедре с оформлением зачетных ведомостей. Обобщенные результаты практики представляются в отдел по практическому обучению.

Ожидаемые результаты практико-ориентированного обучения:

- освоение в полном объеме общими и профессиональными компетенциями;
- сознательный подход обучающихся к профессиональной деятельности;
- повышение востребованности выпускников на рынке труда;
- получение конкурентоспособного, профессионально мобильного специалиста.

### **1.3.5. Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- об основном общем образовании или
- о среднем общем образовании или
- о начальном профессиональном образовании или
- о среднем профессиональном образовании или
- о высшем профессиональном образовании.

Прием абитуриентов для получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется без вступительных экзаменов.

При поступлении требуется прохождение абитуриентами обязательного предварительного медицинского осмотра (обследование) и представление оригинала или копии медицинской справки в соответствии с внешними нормативными документами.



### **1.3.6. Востребованность выпускников**

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания востребованы на предприятиях общественного питания г. Волгограда:

Общество с ограниченной ответственностью «ИКС 5 Гипер»

Общество с ограниченной ответственностью «Квадрат»

Общество с ограниченной ответственностью «Царицынский комбинат»

Общество с ограниченной ответственностью «Волжанин»

### **1.3.7. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлены к освоению основных образовательных программ высшего профессионального образования по следующим направлениям:

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

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

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

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

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

### **2.3. Виды профессиональной деятельности**

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

#### **2.4. Задачи профессиональной деятельности**

***В области организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции:***

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
- организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы

***В области организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции:***

- разрабатывать ассортимент сложных холодных блюд и соусов;
- рассчитывать массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготавливать сложные холодные блюда и соусы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировать и оформлять канапе, легких и сложных холодных закусок, оформлять и отделявать сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;
- декорировать блюда сложными холодными соусами;
- контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов;

***В области организации процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:***

- контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции;

***В области организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:***

- разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготавливать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформлять и отделять сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;

- контролировать качество и безопасность готовой продукции;

- организовывать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.

***В области организации процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов:***

- контролировать качество и безопасность готовой продукции.

***В области организации работы структурного подразделения:***

- планировать работу структурного подразделения (бригады);

- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);

- принимать управленческие решения.

***В области выполнения работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих***

-подбирать технологическое оборудование и инвентарь и безопасно его эксплуатировать при обработке, подготовке всех видов сырья и продуктов для приготовления полуфабрикатов и готовых изделий.

### **3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ППССЗ**

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

#### **3.1 Общие компетенции**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

***Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.***

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

***Организация работы структурного подразделения.***

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

***Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.***<sup>1</sup>

ПК1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

---

<sup>1</sup> На основании приложения к ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в профессиональном модуле 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих применить компетенции ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

- ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем
- ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары
- ПК 3.2. Готовить простые супы
- ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы
- ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом
- ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом
- ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом
- ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

**Результаты освоения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям, служащих» (Повар)**

Программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональной подготовке по рабочей профессии 16675 Повар.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен обладать *общими компетенциями*, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

*и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:*

ПК 1.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, творога, теста.

ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры яиц и творога.

ПК 2.5. Готовить и оформлять мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

ПК 3.2. Готовить простые супы.

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом.

ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда домашней птицы.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

### 3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с видами профессиональной деятельности.

Основные результаты освоения ППССЗ приведены в таблице 5.

Таблица 5

Коды компетенций по ФГОС	Компетенции	Результаты освоения компетенций
<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Знать сущность и социальную значимость будущей профессии. Уметь проявлять к своей профессии устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Знать методы и способы выполнения профессиональных задач. Уметь 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	Знать основные правила поведения в стандартных и нестандартных ситуациях. Уметь 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	Знать круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Уметь выполнять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	Знать современные средства коммуникации и возможности передачи информации. Уметь использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и	Знать основные правила поведения в



	команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	общественных местах и на рабочем месте. Уметь строить продуктивные отношения с коллегами в коллективе и в команде, руководством и потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Знать основные принципы организации коллективной работы. Уметь брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Знать круг задач профессионального и личностного развития. Уметь самостоятельно ставить и достигать цели профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	Знать основные тенденции развития технологий в профессиональной деятельности. Уметь адаптироваться к новым внедряемым технологиям в профессиональной деятельности
<b>Профессиональные компетенции</b>		
<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Знать ассортимент полуфабрикатов из мяса; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса; методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд; 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 полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде; Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса для сложных блюд.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Знать ассортимент полуфабрикатов из рыбы; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из рыбы; методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы;

		<p>способы минимизации отходов при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из рыбы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки рыбы для сложных блюд</p>
ПК 1.3	<p>Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>Знать ассортимент полуфабрикатов из домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из домашней птицы; методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы для приготовления сложных блюд.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из птицы для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки птицы для сложных блюд</p>
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		
ПК 2.1	<p>Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных блюд</p>	<p>Знать ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных закусок; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок; температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов канапе, легких и сложных холодных закусок; технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, методы сервировки, способы и температуру подачи канапе, легких и сложных холодных закусок.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>
ПК 2.2	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней птицы)</p>	<p>Знать ассортимент блюд из рыбы, мяса и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы; требования к качеству готовых</p>

		<p>блюд из мяса, рыбы и птицы; температурный и санитарный режимы, правила приготовления различных типов сложных холодных мясных, рыбных блюд; технологию приготовления блюд из мяча, рыбы и птицы; методы сервировки, способы и температуру подачи блюд из рыбы, мяса и птицы; технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<p>Знать ассортимент сложных холодных соусов; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов; требования к качеству готовых соусов и заготовок к ним; температурный и санитарный режимы, правила приготовления соусов; технологию приготовления соусов; методы сервировки, способы и температуру подачи соусов; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами; требования к безопасности приготовления и хранения готовых соусов и заготовок к ним.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложной холодной кулинарной продукции.</p>
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p>Знать ассортимент сложных супов; методы организации производства сложных супов; требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов; технологию приготовления сложных супов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p>
ПК 3.2	Организовывать и проводить	Знать ассортимент сложных горячих соусов;

	<p>приготовление горячих соусов</p> <p>сложных</p>	<p>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; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов горячих соусов; технологию приготовления горячих соусов; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции, выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p>
ПК 3.3	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра</p>	<p>Знать ассортимент сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра; температурный, санитарный режим и правила приготовления для различных типов сыров; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p>
ПК 3.4	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p>Знать ассортимент сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных блюд из мяса, рыбы и птицы; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов блюд из мяса, рыбы и птицы; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из мяса, рыбы и птицы; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p>

		<p>требования к безопасности приготовления, хранения и подачи сложных горячих блюд из рыбы, мяса и птицы.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции.</p>
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		
4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<p>Знать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; организацию технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Уметь принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>
4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<p>Знать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; организацию технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>Уметь принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; выбирать вид теста и способы формовки сложных</p>

		мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<p>Знать ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий; организацию технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; органолептические способы определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий; требования к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Уметь принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; выбирать вид теста и способы формовки мелкоштучных кондитерских изделий; определять режимы выпечки, реализации и хранения мелкоштучных кондитерских изделий.</p>
4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	<p>Знать ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; характеристику основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов; методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; требования к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>
<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		
5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<p>Знать ассортимент сложных холодных десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных десертов; методы приготовления сложных холодных десертов; технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле,</p>

		<p>парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных десертов</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных десертов; выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов</p>
5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<p>Знать ассортимент сложных горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных горячих десертов; методы приготовления сложных горячих десертов; технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования горячих десертов</p> <p>Уметь органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных горячих десертов; 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</p>
<b>Организация работы структурного подразделения</b>		
6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	<p>Знать методики расчета экономических показателей</p> <p>Уметь рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p>
6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	<p>Знать основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>Уметь организовывать работу коллектива исполнителей;</p>

6.3	Организовывать работу трудового коллектива	Знать принципы и виды планирования работы бригады (команды); способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды Уметь организовывать рабочие места в производственных помещениях
6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	Знать способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды Уметь эффективно оценивать деятельность работ исполнителями;
6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	Знать формы документов, порядок их заполнения Уметь оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией

**Соответствие профессиональных компетенций ФГОС СПО  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
обобщенным трудовым функциям профессионального стандарта**

<b>ФГОС СПО</b>	<b>Профессиональный стандарт, обобщенные трудовые функции (ОТФ)</b>
<p>Специалист техник технолог (базовой подготовки) готовится к следующим видам деятельности</p>	
<p><b>ВД 4.3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>            ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.            ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.            ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.</p>	<p><b>ПС «Повар»</b>  <b>ОТФ Д Управление текущей деятельностью основного производства организации питания</b>            Д/01.6 Планирование процессов основного производства организации питания            Д/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питания            Д/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания</p>
<p><b>ВД 4.3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>            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</p>	<p><b>ПС «Повар»</b>  <b>ОТФ Д Управление текущей деятельностью основного производства организации питания</b>            Д/01.6 Планирование процессов основного производства организации питания            Д/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питания            Д/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства</p>



приготовление сложных холодных соусов.	организации питания.
<p><b>ВД 4.3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b></p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p>	<p><b>ПС «Повар»</b></p> <p><b>ОТФ Д Управление текущей деятельностью основного производства организации питания</b></p> <p>Д/01.6 Планирование процессов основного производства организации питания</p> <p>Д/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питания</p> <p>Д/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания</p>
<p><b>ВД 4.3.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p><b>ПС «Кондитер»</b></p> <p><b>ОТФ С Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров</b></p> <p>С/01.5 Обеспечение бригады кондитеров необходимыми материальными ресурсами и персоналом</p> <p>С/02.5 Организация работы бригады кондитеров</p> <p>С/03.5 Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады кондитеров</p> <p><b>ПС «Кондитер»</b></p> <p><b>ОТФ С Управление текущей деятельностью кондитерского цеха</b></p> <p>Д/01.6 Планирование процессов кондитерского цеха</p> <p>Д/02.6 Организация и координация процессов кондитерского цеха</p> <p>Д/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов кондитерского цеха</p>
<p><b>ВД 4.3.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b></p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.</p> <p>ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.</p>	<p><b>ПС «Повар»</b></p> <p><b>ОТФ Д Управление текущей деятельностью основного производства организации питания</b></p> <p>Д/01.6 Планирование процессов основного производства организации питания</p> <p>Д/02.6 Организация и координация процессов основного производства организации питания</p> <p>Д/03.6 Контроль и оценка эффективности процессов основного производства организации питания</p>
<p><b>ВД 4.3.6. Организация работы структурного подразделения</b></p> <p>ПК 6.1. Участвовать в планировании</p>	<p><b>ПС «Руководитель предприятия питания»</b></p> <p><b>ОТФ В Управление текущей</b></p>

<p>основных показателей производства.</p> <p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.</p>	<p><b>деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания</b></p> <p>В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p> <p>В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p> <p>В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания</p>
<p>На основании приложения к ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в профессиональном модуле 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих применить компетенции ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.</p>	
<p><b>ВД Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. (Выполнение работ по профессии «Повар»)</b></p> <p>ПК1.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.</p> <p>ПК 1.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов</p> <p>ПК 2.1. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.</p> <p>ПК 2.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.</p> <p>ПК 2.3. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.</p> <p>ПК 2.4. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</p> <p>ПК 2.5. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем</p> <p>ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары</p> <p>ПК 3.2. Готовить простые супы</p> <p>ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.</p> <p>ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы</p> <p>ПК 4.1. Производить обработку рыбы с костным скелетом</p>	<p><b>ПС «Повар»</b></p> <p><b>ОТФ А Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара</b></p> <p>А/01.3 Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места</p> <p>А/02.3 Выполнение заданий повара по приготовлению. Презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>

<p>ПК 4.2. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом</p> <p>ПК 4.3. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом</p> <p>ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.</p> <p>ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</p> <p>ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.</p> <p>ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.</p> <p>ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты.</p> <p>ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.</p> <p>ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.</p> <p>ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</p> <p>ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.</p> <p>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.</p>	
--	--

### **3.4. Матрица соответствия компетенции учебным дисциплинам**

Матрица соответствия общих и профессиональных компетенций и составных частей ППССЗ приведена в Приложении 1.

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

Содержание и организация образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования регламентируется: учебным планом; рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; а также

методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **4.1 Учебный план**

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

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

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППСЗ.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Учебный план ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведен в Приложении 2.

#### **4.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график приведен в Приложение 3.

#### **4.3. Рабочий учебный план**

Рабочий учебный план приведен в Приложении 4.

#### **4.4. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей**

Для обеспечения учебного процесса разработаны подробные рабочие программы по всем дисциплинам специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В рабочей программе каждой дисциплины сформулированы конечные результаты обучения в органической увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ППСЗ.

Аннотации дисциплин в соответствии с учебным планом подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведены в Приложении 5.

#### **4.5. Программа производственной практики (преддипломной)**

Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

В процессе прохождения производственной (преддипломной) практики обучающиеся находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление обучающегося на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

**Цель производственной (преддипломной) практики** – углубление у обучающихся первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, подготовка материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

Программа производственной (преддипломной) практики приведена в Приложении 6.

### **5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в АНПОО «Академический колледж»**

Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания формируется на основе обязательных требований к среднему профессиональному образованию по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, определяемых ФГОС СПО по данной специальности.

#### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования на кафедре технологии торговли и общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), высшую, первую квалификационную категорию и постоянно занимающимися научно-методической деятельностью.

Основу преподавательского состава составляют штатные преподаватели.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального учебного цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

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

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям), видам практик. Содержание каждой из учебных дисциплин (модулей) представлено в локальной сети АНПОО «Академический колледж» на диске U4eB@ на "kserver" L.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся методически обеспечена учебно-методическими материалами, входящими в состав учебно-методических комплексов, с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся имеет доступ к электронно-библиотечной системе IPR BOOKS (лицензионный договор № 5518/19 от 02.09.2019 на электронно-библиотечную систему IPR BOOKS).

Электронно-библиотечная система IPR BOOKS обеспечивает возможность индивидуального доступа в электронную библиотеку для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Доступ к ЭБС IPR BOOKS возможен для обучающихся также в зале библиотеки АНПОО «Академический колледж», и в каждой компьютерной аудитории колледжа.

В электронно-библиотечной системе (ЭБС) IPR BOOKS размещены учебники и учебные пособия, монографии, производственно-практические, справочные издания, периодические издания, а также деловая литература для практикующих специалистов.

Контент ЭБС IPR BOOKS ежемесячно обновляется новыми электронными учебными и периодическими изданиями. В ЭБС включены издания за последние 10 лет (по гуманитарным, социальным и экономическим наукам — за последние 5 лет), перечень их постоянно растет. В электронной библиотеке представлено более 18 000 полнотекстовых изданий и более 4000 номеров журналов.

Согласно договора № 5/19 от 09.01.2019 г. на безвозмездное пользование библиотечным фондом с ЧОУ ВО «Волгоградский институт бизнеса» на библиотечное обслуживание обучающиеся АНПОО «Академический колледж» имеют доступ к фонду учебно-научной библиотеки ЧОУ ВО ВИБ, который содержит основную и дополнительную учебную, учебно-методическую, научную литературу, справочно-библиографические и периодические издания (в том числе и на электронных носителях) по всем

дисциплинам реализуемой ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Нормативы обеспеченности по всем циклам дисциплин соответствуют требованиям ФГОС.

Общий фонд библиотеки ЧОУ ВО ВИБ составляет 47 574 экземпляров, в том числе фонд учебной и учебно-методической литературы – 40 462 экземпляра, фонд периодических изданий – 1 146 изданий, научной литературы – 2 089 экземпляров.

Каждому обучающемуся по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в библиотеке обеспечен доступ к следующим периодическим изданиям:

- Вопросы философии
- Кондитерское и хлебопекарное производство
- Литература (Приложение к газете 1 сентября)
- Пищевая промышленность
- Прикладная информатика
- Собрание законодательных актов РФ
- Управление персоналом
- Хозяйство и право (с приложением)
- Юридический консультант (с приложением)
- Основы безопасности жизнедеятельности

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

АНПОО «Академический колледж» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательной организации и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

Учебный процесс осуществляется в двух учебных корпусах.

Первый учебный корпус, с общей с учебно-лабораторной площадью 3718,4 кв. м. (договор № 54-18 от 27.12.2018 г. на безвозмездное пользование нежилым помещением расположенным по адресу: 400010, г. Волгоград, ул. Качинцев,63 с ЧОУ ВО «Волгоградский институт бизнеса»).

Второй учебный корпус осуществляется в учебном корпусе, с общей площадью 71,4 кв. м. (кабинет огневой подготовки, стрелковый тир, кабинет тактико-специальной подготовки №4 – в соответствии с техническим паспортом общей площадью 55,3 кв.м., учебный гостиничный комплекс №21 – в соответствии с техническим паспортом общей площадью 16,1 кв.м.) (договор № 11/19 от 10.01.2019 г. на безвозмездное пользование нежилым помещением расположенным по адресу: 400010, г. Волгоград, ул. Качинцев,63 с ЧУ «Управление социальными объектами»).

В составе используемых помещений имеются: учебные аудитории, аудитории для организации практических (лабораторных) занятий (в том

числе компьютерные аудитории), библиотека, спортивный зал, тренажерный зал, фитнес центр, административные и служебные помещения.

Питание студентов организовано в буфете площадью 63,7 кв. м. (договор на оказание услуг по организации питания обучающихся и сотрудников АНПОО «Академический колледж» б/н от 09.01.2019 г. с АНОО СШ «Бизнес-гимназия» Волгограда).

Государственное учреждение здравоохранения «Больница № 18» на основании договора № 50/2018 от 31.08.2018г. осуществляет организацию медицинского обеспечения обучающихся АНПОО «Академический колледж»; на основании договора № 51/2018 от 31.08.2018г. - медицинское обслуживание несовершеннолетних обучающихся АНПОО «Академический колледж».

Корпус имеет выделенную линию сети Интернет, суммарная скорость всех каналов составляет 95 мегабит. В здании корпуса имеется WiFi со свободным доступом, что позволяет сотрудникам и студентам выходить в сеть Интернет с мобильных устройств.

Учебные кабинеты оборудованы техническими средствами обучения необходимыми для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Студентам предоставлена возможность пользоваться библиографическими базами данных, учебно-методическими комплексами, электронными библиотеками, а также справочными правовыми системами.

С целью мультимедийного сопровождения учебного процесса в АНПОО «Академический колледж» установлены: проекторы (14 шт.), мультимедийные экраны (14 шт.), терминалы (11 шт.).

В аудиториях, не оборудованных стационарным мультимедийным сопровождением, имеются ноутбуки (2 шт.), экраны (2 шт.).

В образовательном учреждении действуют 1 локальная сеть. К локальной сети подключены все компьютеры административных помещений и учебных компьютерных классов. Выход в Интернет имеют все компьютеры.

В АНПОО «Академический колледж» для хранения информации используется 1 сервер; для обеспечения доступа к учебной информации используется 1 сервер. Выход в Интернет поддерживает 1 Internet-сервер.

Реализация учебного процесса по специальности 19.02.10 осуществляется в специализированных учебных кабинетах/лабораториях.



Перечень имеющихся кабинетов, лабораторий и других помещений по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	<b>Кабинеты</b>
1.	социально – экономических дисциплин
2.	иностранного языка
3.	информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	экологических основ природопользования
5.	безопасности жизнедеятельности и охраны труда
6.	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
	<b>Лаборатории</b>
1.	химии
2.	метрологии и стандартизации
3.	микробиологии, санитарии и гигиены
	<b>Цехи</b>
1.	учебный кулинарный цех
2.	учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс</b>
1.	спортивный зал
2.	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	стрелковый тир (электронный)
	<b>Залы</b>
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актовый зал

Аудиторный фонд соответствует контингенту обучающихся, используется в соответствии с утвержденными расписаниями учебных занятий.

### **Условия реализации профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям, служащих» (Повар)**

Реализация программы модуля предполагает наличие следующих учебных кабинетов:

- кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- учебный кулинарный цех.

Учебный кабинет и цех оснащены технологическим оборудованием, методическими и наглядными пособиями, позволяющими реализовывать программу модуля.

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику, которая проходит на ведущих предприятиях общественного питания г. Волгограда.

Руководство практикой осуществляют:

инженерно-педагогический состав с высшим образованием и опытом работы в отрасли не менее 3 лет и

мастера производственного обучения, имеющие высшее образование и разряд не ниже 4-5.

По итогам изучения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен на присвоение рабочей профессии Повар (3 разряда).

#### **5.4. Базы практики**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Согласно утвержденному графику и заключенным договорам, обучающиеся закрепляют полученные навыки и умения на предприятиях общественного питания г. Волгограда и Волгоградской области:

Общество с ограниченной ответственностью «ИКС 5 Гипер»

Общество с ограниченной ответственностью «Квадрат»

Общество с ограниченной ответственностью «Царицынский комбинат»

Общество с ограниченной ответственностью «Волжанин»

На базах практики обучающихся курируют специалисты с большим практическим опытом.

В условиях производства обучающиеся закрепляют полученные в учебном заведении теоретические знания и нарабатывают практические навыки (результат освоенных профессиональных компетенций).

### **6. Характеристики среды, важные для воспитания личности и позволяющие формировать общие компетенции**

В АНПОО «Академический колледж» создана социокультурная среда, способствующая развитию личности студентов, удовлетворению их интересов и потребностей, соответствующая современным требованиям и принципам гуманизации российского образования, компетентностной модели формирования современного специалиста.

Социокультурная среда АНПОО «Академический колледж» – это пространство совместной жизнедеятельности обучающихся, преподавателей, сотрудников, которое обусловлено миссией и традициями колледжа.

## Организация воспитательной работы

Воспитательная деятельность в Колледже является важной и неотъемлемой частью образовательного процесса.

Целью воспитательной работы (далее ВР) АНПОО «Академический колледж» является формирование разносторонне развитой успешной личности, профессионала и гражданина, обладающего профессиональными и общими компетенциями (далее ПК и ОК), в соответствии с ФГОС по СПССЗ.

Стратегические документы, определяющие концепцию формирования среды колледжа, обеспечивающую развитие социально-личностных компетенций обучающихся:

- ФЗ от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 21.07.2014) "Об образовании в Российской Федерации" (29 декабря 2012 г.);

- Государственная программа «Развитие образования на 2013-2020 гг.». Утверждена распоряжением Правительства РФ №2148-р от 22.11.2012;

- Концепция организации воспитательной деятельности в АНПОО «Академический колледж»;

- Приказы директора и решения педагогического советов;

- План воспитательной работы на текущий учебный год;

- Положения: об управлении по воспитательной и социальной работе, о работе тьюторов учебных групп; о Студенческом клубе «Активное Сообщество Обучающихся», «о Совете обучающихся».

Социокультурная среда колледжа обеспечивает формирование и развитие ОК у студентов, обеспечивает поддержку и развитие студенческого самоуправления, спортивной и физкультурно-оздоровительной, творческой и общественной активности студентов колледжа. Она ведется по следующим направлениям:

- организационная работа;

- учебно-воспитательная работа;

- духовно-нравственное воспитание;

- гражданско-патриотическое и правовое воспитание;

- эстетическое воспитание;

- физическое воспитание студентов и формирование ЗОЖ;

- семейно-бытовое воспитание;

- профессионально-трудовое воспитание и трудоустройство;

- работа с родителями.

Формирование тех или иных ОК у студентов происходит через участие и организацию традиционных мероприятий и творческих дел: день знаний, адаптационная неделя, фестиваль творчества, школа студенческого актива, посвящение в студенты, День Учителя, родительское собрание, ассамблея отличников, День Российского студенчества, День Защитников Отечества, фестиваль национальных культур, Масленица, День Победы в ВОВ, «День Памяти», чествование ветеранов ВОВ, выпускные вечера и многие другие мероприятия и акции.

В процесс развития социокультурной среды АНПОО «Академический колледж» включены все участники образовательного процесса: отделение, кафедры, учебное управление, тьюторы, студенты, родители студентов и др.

Цели воспитания и задачи воспитательной работы реализуются в образовательном процессе в ходе совместной учебной, научной, производственной и общественной деятельности студентов и преподавателей.

Общее руководство и координацию деятельности всех структурных подразделений колледжа по организации воспитательной работы со студентами осуществляет управление по воспитательной и социальной работе (далее УВСР). А также координирует организацию ВР со студентами заведующий отделением.

В своей деятельности УВСР тесно взаимодействует с Комитетами по делам молодежи и общественными организациями Волгограда, области, Администрацией Дзержинского района и др.

Отдельное внимание уделяется комплексному сопровождению образовательного процесса инвалидов и (или) лиц с ограниченными возможностями здоровья. Организационно-педагогическое сопровождение осуществляется соответствующими структурными подразделениями, в соответствии с закрепленным контингентом, обеспечивающими реализацию дисциплин по выбору, включаемых в вариативную часть адаптивной образовательной программы. Организационно-педагогическое сопровождение может включать: контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы в случае заболевания; организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль аттестаций, сдачи зачетов, экзаменов, ликвидации академических задолженностей, закрепление за обучающимся волонтера – наставника с целью оказания посильной помощи в учебной деятельности.

Психолого-педагогическое сопровождение осуществляется центром психолого-педагогической и социальной помощи «Здоровье» под руководством педагога-психолога колледжа по плану работы.

Социально - личностное сопровождение осуществляется через созданную социокультурную толерантную среду, необходимую для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения обучающихся - инвалидов и (или) лиц с ограниченными возможностями здоровья в колледже существует волонтерское движение, которое курирует добровольческий центр «Альтруист», состоящий из студентов колледжа.

## **Роль кафедры в формировании у студентов ОК и ПК**

Главная роль в деле формирования у студентов ОК и ПК отводится кафедрам. Воспитательная работа со студентами осуществляется как в процессе обучения, так и во внеучебной деятельности.

Преподаватели используют следующие формы проведения воспитательных (внеучебных) мероприятий: конкурс, викторина, беседа, деловая игра (ролевая, сюжетная), дискуссия, диспут, встреча, поход, круглый стол, тренинг (с приглашением специалистов), праздник, лекция, гостиная, "Вопрос - ответ" - интеллектуальные игры и др.

Формирование ОК и ПК у студентов осуществляется в ходе проведения кафедрами:

- недель (декад) по специальностям, которые включают в себя: олимпиады по предметам, конкурсы газет (презентаций), защиту рефератов, круглые столы, встречи с практическими работниками, открытые заседания научных кружков, деловые игры, диспуты, творческие конкурсы и др.;
- бесед по профессиональной этике;
- подготовки волонтеров из числа студентов по тематикам кафедр для проведения бесед, тренингов в группах и профориентационной работы в школах города;
- экскурсии на предприятия города и района в ходе изучения специальных дисциплин.

## **Институт тьюторства как одна из составляющих социокультурной среды**

В колледже создан и активно развивается институт тьюторства. К работе тьюторов в рамках проекта «Школа студенческих тьюторов» привлекаются студенты, прошедшие обучение и получившие сертификаты 1 или 2 уровней. Позитивное влияние такого рода механизма наставничества сверстников высоко оценивается самими первокурсниками, помогает студентам - тьюторам применять свои полученные организаторские навыки и умения на практике, развивать дополнительные компетенции и повышать уровень общественной активности студентов и колледжа в целом.

## **Система студенческого самоуправления**

В целях успешной социализации и развития творческого потенциала студентов, повышение уровня взаимодействия между студентами, а также поддержки общественно полезных инициатив в структуре УВСП осуществляет свою деятельность студенческий клуб «Активное сообщество обучающихся» (далее «АСО») и Совет обучающихся. «АСО» обеспечивает методической и организационной поддержкой студентов, стремящихся реализовать свои идеи и проекты, направленные на совершенствование социальной среды колледжа, города, региона. Действующей единицей сообщества признается студенческая инициативная группа, работающая по своему направлению деятельности.

## **Рекламно-информационная работа**

Вся информация о проводимой социально-воспитательной работе размещается на информационных стендах, официальном сайте АНПОО «Академический колледж», в социальных сетях.

Колледж уделяет особое внимание формированию корпоративной культуры, имиджа образовательной организации, формированию своего фирменного стиля (логотип, флаг, эмблема, медали, атрибутика и так далее). Это позволяет студентам идентифицировать себя с АНПОО «Академический колледж», повысить эмоциональный фон взаимодействия в образовательном и воспитательном процессах, формировать корпоративную культуру обучающихся колледжа.

### **Поощрение социальной активности обучающихся**

В целях развития студенческой инициативы, активной гражданской позиции, мотивации к участию в общественной жизни студенты АНПОО «Академический колледж», достигшие наилучших результатов в учебе, научной и общественной работе, награждаются как администрацией колледжа, так и Администрацией Волгограда и Волгоградской области: благодарственными письмами, грамотами, денежной премией, стипендиями города-героя Волгограда и Волгоградской области, именными стипендиями, направлением на семинары, слеты, форумы, фестивали и др.

### **Использование социокультурной среды города в процессе формирования ОК и ПК у обучающихся АНПОО «Академический колледж»**

В процессе организации воспитательной работы со студентами преподаватели, кафедры активно используют возможности социокультурной среды города и региона и ее составляющие: памятники культуры, архитектуры и искусства, музеи, выставочные залы, театры, библиотеки, памятные места военных событий, деловые центры, другие достопримечательности города. Регулярно проводятся экскурсии по историческим и памятным местам, посещаются музеи, выставочные залы. В дни знаменательных дат, 2 февраля – день победы в Сталинградской битве, 9 Мая, студенты принимают участие в Уроке Мужества, акции «Бессмертный полк», проводят встречи с ветеранами, возлагают цветы к подножию памятников и др. В рамках духовно-нравственного воспитания организуются посещения театров: НЭТ, ТЮЗа, «Молодежного», Музыкального.

### **Используемая инфраструктура колледжа**

В колледже созданы необходимые условия для получения обучающимся информационной, консультационной, социальной, психолого-педагогической, медицинской и социальной помощи обучающимся, испытывающим трудности в освоении основных общеобразовательных программ, развитии и социальной адаптации, профессиональной поддержки.

Для обеспечения обучающихся и сотрудников горячим питанием между АНПОО «Академический колледж» и АНО ОСШ «Бизнес-гимназия

г.Волгограда» от 09.01.2019 заключен договор. Питание организовано в буфете колледжа, который располагается на 1 этаже корпуса.

Для организации спортивно-массовой и оздоровительной работы в АНПОО «Академический колледж» имеется фитнес- центр, спортивный зал, тренажерный зал. Кроме обязательной физической подготовки для студентов в колледже проводится работа по повышению привлекательности занятий спортом как фактора, способствующего сохранению здоровья, и фактора, формирующего мотивацию к здоровому образу жизни. С целью развития у студентов ЗОЖ в колледже работают спортивные секции: по волейболу, настольному теннису, каратэ сито-рю, каратэ-до.

Для проведения культурно-массовых, творческих, социально значимых мероприятий в колледже функционирует концертный зал.

Медицинско - оздоровительное сопровождение (ГУЗ «Больница № 18») включает совокупность мероприятий по сохранению здоровья и развитию адаптационного потенциала и приспособляемости к учебе.

Создание безбарьерной среды в колледже учитывает потребности обучающихся - инвалидов и лиц с ОВЗ. Это включает обеспечение доступности прилегающей к образовательной организации территории, входных путей, путей перемещения внутри здания; наличие оборудованных санитарно-гигиенических помещений; системы сигнализации и оповещения для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Учебная аудитория, предназначенная для обучения студентов с нарушением слуха, оборудована компьютерной техникой, аудиотехникой (акустический усилитель и колонки), видеотехникой (мультимедийный проектор), мультимедийной системой. Обучение лиц с нарушениями слуха предполагает использование мультимедийных средств и других технических средств для приема-передачи учебной информации в доступных формах.

Для слабовидящих обучающихся в лекционных и учебных аудиториях предусмотрена возможность просмотра удаленных объектов (например, текста на доске или слайда на экране) при помощи видеоувеличителей для удаленного просмотра.

Для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата в лекционных и учебных аудиториях предусмотрены учебные места с источником питания для индивидуальных технических средств.

Социокультурная среда АНПОО «Академический колледж» способствует тому, чтобы каждый студент имел возможность проявлять свою инициативу и созидательную активность, включаться в социальную практику, участвовать в решении проблем колледжа, города, страны, развивая при этом ОК и ПК.

**7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

### **7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, оценка качества освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена регламентируется следующими документами:

- Положение о педагогическом совете.
- Положение об организации и проведении квалификационных экзаменов по итогам освоения профессиональных модулей по программам подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО.
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.
- Положение о консультациях при освоении образовательных программ СПО.
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО.
- Положение о проведении рубежного контроля.
- Положение о промежуточной аттестации.
- Положение о самостоятельной работе студентов.
- Положение об индивидуальном проекте обучающегося.
- Положение о курсовой работе и курсовом проекте.
- Положение о методическом обеспечении учебного процесса.
- Положение о фонде оценочных средств.
- Положение о порядке разработки и утверждения программы подготовки специалистов среднего звена.
- Положение об электронно-информационной образовательной среде.
- Положение о практике обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

### **7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации**

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

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации разрабатываются и



утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей. Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация предусматривает проведение экзаменов, зачетов, защиту курсовых работ, выполнение отчетов по практике.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для оценки качества освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в вузе применяются следующие фонды оценочных средств:

вопросы и задания для зачетов,  
экзаменационные билеты,  
задания для тематического контроля знаний, контрольных работ,  
тестовые задания и компьютерные тестирующие программы,  
примерную тематику курсовых работ.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Тематика курсовых работ отражает основные аспекты содержания изучаемых дисциплин и модулей и позволяет обучающемуся трансформировать полученные знания в навыки решения производственных задач. С

Порядок выполнения курсовых работ отражен в соответствующих методических рекомендациях.

В качестве руководителей курсовых работ выступают ведущие преподаватели соответствующих дисциплин и модулей.

Общественная сертификация направлена на подтверждение соответствия уровня качества подготовки специалиста требованиям работодателя. Проводится в виде собеседования.

Государственная итоговая аттестация выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

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

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности, и в полном объеме выполнивший учебный план.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются «Положением о государственной итоговой аттестации выпускников уровня среднего профессионального образования».


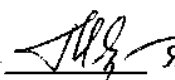

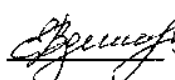

Целью государственной итоговой аттестации является установление уровня овладения общими и профессиональными компетенциями в соответствии с требованиями ФГОС СПО и степени готовности выпускников к выполнению профессиональных задач.

Объем времени отводимый на государственную итоговую аттестацию - 6 недель. Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер. Перечень тем ВКР разрабатывается преподавателями кафедры и соответствует содержанию профессионального модуля, рассматривается на заседании кафедры, утверждается образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, утвержденном Приказом Министерства образования и науки России от 16.08.13. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 45 минут) включает доклад студента (не более 15-20 минут) с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

## 8. Список разработчиков ППССЗ и экспертов

АНПОО «Академический колледж» кафедра технологий торговли и общественного питания	Заведующий кафедрой		Васечко С.М.
АНПОО «Академический колледж»	Заведующий отделением	очным 	Яценко Г.И.
АНПОО «Академический колледж»	Начальник отдела по воспитательной социальной работе		Слепцова Т.А.
АНПОО «Академический колледж»	Начальник учебного отдела		Зданович Е.В.
Эксперт: Заведующий производством ООО «Хлебница - Волгоград»			Чудина С.В.

