

Камешкирский филиал Государственного бюджетного профессионального  
образовательного учреждения Пензенской области  
«Кузнецкий многопрофильный колледж»



## **ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

**19.02.10 Технология производства общественного питания**  
базовой подготовки

2014 г.

Основная профессиональная образовательная программа Камешкирского филиала государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Кузнецкий многопрофильный колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности «19.02.10 Технология продукции общественного питания»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....
- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
- 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
  - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
  - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
  - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
  - 3.1. Учебный план
  - 3.2. Календарный учебный график
  - 3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
    - 3.3.1. Программа ОГСЭ 01. Основы философии
    - 3.3.2. Программа ОГСЭ 02. История
    - 3.3.3. Программа ОГСЭ 03. Иностранный язык
    - 3.3.4. Программы ОГСЭ 04. Физическая культура
  - 3.4. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла
    - 3.4.1. Программа ЕН 01. Экологические основы природопользования
    - 3.4.2. Программа ЕН 02. Математика
    - 3.4.3. Программа ЕН 03. Аналитическая химия
    - 3.4.4. Программа ЕН 04. Физическая и коллоидная химия
  - 3.5. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла  
Программы общепрофессиональных дисциплин
    - 3.5.1. Программа ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
    - 3.5.2. Программа ОП 02. Физиология питания
    - 3.5.3. Программа ОП 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
    - 3.5.4. Программа ОП 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
    - 3.5.5. Программа ОП 05. Метрология, стандартизация и подтверждение качества
    - 3.5.6. Программа ОП 06. Правовые основы в профессиональной деятельности
    - 3.5.7. Программа ОП 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
    - 3.5.8. Программа ОП 08. Охрана труда
    - 3.5.9. Программа ОП 09. Безопасность жизнедеятельности
    - 3.5.10. Программа ОП 10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
    - 3.5.11. Программа ОП 11. Оборудование отрасли
    - 3.5.12. Программа ОП 12. Технология продукции национальных кухонь мира
    - 3.5.13. Программа ОП 13. Технология продукции специальных видов питания
    - 3.5.14. Программа ОП 14. Основы товароведения продовольственных товаров
    - 3.5.15. Программа ОП 15. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
    - 3.5.16. Программа ОП 16. Бухгалтерский учет в общественном питании
    - 3.5.17. Программа ОП 17. Документационное обеспечение управления
    - 3.5.18. Программа ОП 18. Основы предпринимательской деятельности
    - 3.5.19. Программа ОП 19. Эффективное поведение на рынке труда

Программы профессиональных модулей

3.5.18. Программа профессионального модуля ПМ 01. Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

3.5.19. Программа профессионального модуля ПМ 02. Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

3.5.20. Программа профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

3.5.21. Программа профессионального модуля ПМ 04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.5.22. Программа профессионального модуля ПМ 05. Организация процесса и приготовление сложных и горячих десертов

3.5.23. Программа профессионального модуля ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

3.5.24. Программа профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа «19.02.10 Технология продукции общественного питания» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии «Техник-технолог», специальности «19.02.10 Технология продукции общественного питания».

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ»;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии начального профессионального образования (НПО), специальности среднего профессионального образования (СПО);
- Федеральный закон №307-ФЗ от 1 декабря 2007г. «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;
- Концепция действий на рынке труда, п.3 (одобрена распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 августа 2008 г., № 1193-р);
- Правила участия в объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования, п.3 (утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2008 г., № 1015);
- Постановление Правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543 «Об утверждении типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении)»;
- Письмо Минобрнауки Росси от 29 мая 2007 г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- Приказ Минобрнауки от 20 августа 2008 г. «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в других формах (утв. Минобрнауки 31 июля 2009 г.);
- Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО;
- Письмо МОН «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;
- Календарный учебный график образовательного учреждения НПО и СПО;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования

- Министерства образования и науки Российской Федерации 2 августа 2009 г.);
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 2 августа 2009 г.);
  - Нормативно-методические документы ГБОУ СПО ПО КСХТ

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по профессии «Техник-технолог», специальности «19.02.10 Технология продукции общественного питания» при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования – 2 год 10 месяцев;
- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускника:

- организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

### **2.2. Виды профессиональной деятельности:**

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

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

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

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

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

**2.2.6.** Организация работы структурного подразделения.

**2.2.7.** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

## **2.3. Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):**

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

- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
- 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.

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

- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

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

### **2.3.5. 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.

### **2.3.6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.**

- ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.
- ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
- ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
- ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

### **2.3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**

#### **Общие компетенции выпускника**

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

#### 3.1. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

#### РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код по перечню и наименование специальности)

Квалификация: 51. Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования - 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка, час.		Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лаб. и практ. занятий	
1	2	3	4	5	6	8
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>					
ОГСЭ.01	Основы философии		72	48		3
ОГСЭ.02	История		72	48		1
ОГСЭ.03	Иностранный язык		243	162	162	1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура		243	162	160	1-3
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>					
ЕН.01	Экологические основы природопользования		48	32		1
ЕН.02	Математика		87	58	20	1
ЕН.03	Аналитическая химия		90	60	20	1
ЕН.04	Физическая и коллоидная химия		87	58	28	2
<b>ОП.00</b>	<b>Обще-профессиональные дисциплины</b>					
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		60	40	8	1
ОП.02	Физиология питания		60	40	20	1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья		60	40	14	3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		60	40		1



ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества		63	42		2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		72	48		3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		99	66		3
ОП.08	Охрана труда		48	32		2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48	2
ОП.10	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания		216	144	56	1
ОП.11	Оборудование отрасли		108	72	12	1
ОП.12	Технология продукции национальных кухонь мира		216	144	74	2
ОП.13	Технология продукции специальных видов питания		216	144	88	2
ОП.14	Основы товароведения продовольственных товаров		54	36	6	3
ОП.15	Контроль качества продукции и услуг общественного питания		54	36	14	3
ОП.16	Бухгалтерский учет в общественном питании		162	108	56	3
ОП.17	Документационное обеспечение управления		54	36	14	3
ОП.18	Основы предпринимательской деятельности		108	72		3
ОП.19	Эффективное поведение на рынке труда		108	72		3
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>					
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		270	180	90	1
ПП.01	Практика по профилю специальности			144		

<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>					
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		270	180	90	1
ПП.02	Практика по профилю специальности			144		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>					
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		285	190	96	1-2
ПП.03	Практика по профилю специальности			216		
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>					
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		285	190	96	2
ПП.04	Практика по профилю специальности			216		
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>					
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		282	188	94	2-3
ПП.05	Практика по профилю специальности			180		
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурным подразделением</b>					
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		120	80	40	3
ПП.06	Практика по профилю специальности			36		

<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>					
ПП.07	Практика по профилю специальности			72		3

- 3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
- 3.3.1. Программа ОГСЭ 01. Основы философии
- 3.3.2. Программа ОГСЭ 02. История
- 3.3.3. Программа ОГСЭ 03. Иностранный язык
- 3.3.4. Программы ОГСЭ 04. Физическая культура

- 3.4. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла
- 3.4.1. Программа ЕН 01. Экологические основы природопользования
- 3.4.2. Программа ЕН 02. Математика
- 3.4.3. Программа ЕН 03. Аналитическая химия
- 3.4.4. Программа ЕН 04. Физическая и коллоидная химия

### 3.5. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

#### Программы общепрофессиональных дисциплин

- 3.5.1. Программа ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- 3.5.2. Программа ОП 02. Физиология питания
- 3.5.3. Программа ОП 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
- 3.5.4. Программа ОП 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
- 3.5.5. Программа ОП 05. Метрология, стандартизация и подтверждение качества
- 3.5.6. Программа ОП 06. Правовые основы в профессиональной деятельности
- 3.5.7. Программа ОП 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- 3.5.8. Программа ОП 08. Охрана труда
- 3.5.9. Программа ОП 09. Безопасность жизнедеятельности
- 3.5.10. Программа ОП 10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
- 3.5.11. Программа ОП 11. Оборудование отрасли
- 3.5.12. Программа ОП 12. Технология продукции национальных кухонь мира
- 3.5.13. Программа ОП 13. Технология продукции специальных видов питания
- 3.5.14. Программа ОП 14. Основы товароведения продовольственных товаров
- 3.5.15. Программа ОП 15. Контроль качества продукции и услуг общественного питания
- 3.5.16. Программа ОП 16. Бухгалтерский учет в общественном питании
- 3.5.17. Программа ОП 17. Документационное обеспечение управления
- 3.5.18. Программа ОП 18. Основы предпринимательской деятельности
- 3.5.19. Программа ОП 19. Эффективное поведение на рынке труда

#### Программы профессиональных модулей

- 3.5.20. Программа профессионального модуля ПМ 01. Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- 3.5.21. Программа профессионального модуля ПМ 02. Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
- 3.5.22. Программа профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- 3.5.23. Программа профессионального модуля ПМ 04. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 3.5.24. Программа профессионального модуля ПМ 05. Организация процесса и приготовление сложных и горячих десертов
- 3.5.25. Программа профессионального модуля ПМ 06. Организация работы структурного подразделения
- 3.5.26. Программа профессионального модуля ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

## **4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета технологии кулинарного производства и учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета технологии кулинарного производства:

- рабочее место преподавателя,
- посадочные места для обучаемых,
- наглядные пособия, муляжи,
- комплект бланков технологической документации,
- комплект бланков учебно-методической документации,
- комплект электронных учебно-наглядных пособий;
- комплект контрольно-измерительных материалов;
- дидактический материал;
- плакаты, таблицы

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование,
- компьютер.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест цеха:

- рабочие места для учащихся,
- набор инструментов и приспособлений,
- электропечи,
- жарочный шкаф,
- тестомесильная машина,
- просеиватель МПМ-800,
- микроволновая печь,
- фритюрница,
- холодильник,
- холодильная витрина,
- стеллаж для хранения посуды и инвентаря,
- шкаф для хранения посуды и инвентаря,
- стеллаж для хранения спецодежды,
- столовый инвентарь,
- столовая посуда,
- кухонная посуда,
- весы ВНЦ-10,
- весы электронные

Реализация программы модуля предполагает обязательную итоговую производственную практику, которую рекомендуется проводить концентрированно

### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Технология приготовления пищи Дубцов Г.Г. «Академия» 2008
2. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С.2006. «Академия»
3. Технология приготовления пищи: справочник технолога / Под ред. В.В. Усова «Академия», 1988.
4. Технология приготовления пищи Богушева В. И. Феникс 2007
5. Справочник работника общепита Голубев В. Н. ДеЛиПринт 2002

6. Технология приготовления пищи Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова Деловая литература 2003
  7. Советская национальная и зарубежная кухня. А.И. Титюнник, Ю.М. Новоженев.»Высшая школа» 1981.
  8. Советская национальная и зарубежная кухня. А.И. Титюнник, Ю.М. Новоженев.»Высшая школа» 1981.
  9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2009
  10. Повар-технолог В.А. Барановский Феникс 2003
- Дополнительные источники:**
1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
  2. ГОСТ Р 50647-07 «Общественное питание. Термины и определения»
  3. ГОСТ Р 50763-07 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
  4. ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятий»
  5. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
  6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
  7. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988.
  8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие, М.: Академия, 2010 г.

#### **Интернет-ресурсы**

1. Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями Форма доступа: свободная [www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Для реализации профессионального модуля необходимы: кабинет технологии кулинарного производства и учебный кулинарный цех.

Учебная практика проводится в учебном кулинарном цехе рассредоточено, в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и реализуется концентрированно.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Обязательным условием изучения профессионального модуля является освоение учебных дисциплин: основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве, физиологии питания с основами товароведения продовольственных товаров и техническое оснащение и организация рабочего места.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарным курсам: наличие среднего профессионального и высшего профессионального образования, соответствующих профилю модулей с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой**

**Педагогический состав:** наличие среднего профессионального или высшего профессионального образования, соответствующих модулей 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

**Мастера:** наличие 4-5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.



## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

#### **Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предвещающий обучение, проводится в форме устного опроса, тестирования.

#### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий<sup>1</sup> или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

#### **Рубежный контроль**

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся.

#### **Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и экзаменов, назначаемой приказом директора техникума, с участием ведущих преподавателей.

### **5.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования устанавливает правила организации и проведения организациями, осуществляющими образовательную деятельность по образовательным программам среднего профессионального образования, государственной итоговой аттестации студентов, завершающей освоение имеющих государственную аккредитацию основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования (образовательные программы среднего профессионального образования), включая формы государственной итоговой аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации,

---

<sup>1</sup> Индивидуальное домашнее задание (ИДЗ) – традиционная форма организации самостоятельной внеаудиторной работы с целью проверки результатов самообучения. В зависимости от содержания, ИДЗ может представлять собой графическую, расчетную, расчетно-графическую работу, а также реферат, аналитический обзор, эссе и т.п.

порядок подачи и рассмотрения апелляций, изменения и (или) аннулирования результатов государственной итоговой аттестации, а также особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обеспечение проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования осуществляется образовательными организациями.

Образовательные организации используют необходимые для организации образовательной деятельности средства при проведении государственной итоговой аттестации студентов.

Студентам и лицам, привлекаемым к государственной итоговой аттестации, во время ее проведения запрещается иметь при себе и использовать средства связи.

## II. Государственная экзаменационная комиссия

В целях определения соответствия результатов освоения студентами образовательных программ среднего профессионального образования соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями.

Государственная экзаменационная комиссия формируется из преподавателей образовательной организации, имеющих высшую или первую квалификационную категорию; лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей, имеющих высшую или первую квалификационную категорию, представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается распорядительным актом образовательной организации.

Государственную экзаменационную комиссию возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность государственной экзаменационной комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам.

Председателем государственной экзаменационной комиссии образовательной организации утверждается лицо, не работающее в образовательной организации, из числа:

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание;

руководителей или заместителей руководителей организаций, осуществляющих образовательную деятельность по профилю подготовки выпускников, имеющих высшую квалификационную категорию;

ведущих специалистов - представителей работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников.

Руководитель образовательной организации является заместителем председателя государственной экзаменационной комиссии. В случае создания в образовательной организации нескольких государственных экзаменационных комиссий назначается несколько заместителей председателя государственной экзаменационной комиссии из числа заместителей руководителя образовательной организации или педагогических работников, имеющих высшую квалификационную категорию.

## III. Формы государственной итоговой аттестации

Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы - дипломная работа (дипломный проект) - для выпускников, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена.

Темы выпускных квалификационных работ определяются образовательной организацией. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна

соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты.

Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей и консультантов осуществляется распорядительным актом образовательной организации.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Государственная итоговая аттестация выпускников не может быть заменена оценкой уровня их подготовки на основе текущего контроля успеваемости и результатов промежуточной аттестации.

#### IV. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования

Защита выпускных квалификационных работ проводится на открытых заседаниях государственной экзаменационной комиссии с участием не менее двух третей ее состава.