

Министерство образования и науки Хабаровского края  
Краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
"Хабаровский торгово-экономический техникум"



Утверждаю  
Директор техникума  
В.В.Корсаков

## **ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**базовой подготовки**

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

наименование квалификации - **техник-технолог**

форма обучения - **очная**

Хабаровск, 2015

Программа подготовки специалистов среднего звена Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения "Хабаровский торгово-экономический техникум" по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от № 384 от 22 апреля 2014 г.

Разработчики: преподаватели КГБ ПОУ ХТЭТ

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Три Кю»



И.А.Лазарев

## **Содержание**

### **1. Общие положения**

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ).

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

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена.

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

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.

2.4. Компетенции, формируемые в результате освоения ППССЗ.

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

3.1. Базисный учебный план

3.2. Учебный план.

3.3. Календарный учебный график

3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:

3.4.1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии

3.4.2. Программа ОГСЭ.02 История

3.4.3. Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык

3.4.4. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура

3.4.5. Программа ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

3.5. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла:

3.5.1. Программа ЕН.01 Математика

3.5.2. Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования

3.5.3. Программа ЕН.03 Химия

3.6. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общепрофессиональных дисциплин:

3.6.1. Программа ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.6.2. Программа ОП.02 Физиология питания

3.6.3. Программа ОП.03 Организация хранения и контроль запасов

сырья

3.6.4. Программа ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.6.5. Программа ОП.05 Метрология и стандартизация

3.7.6. Программа ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

3.6.7. Программа ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.6.8. Программа ОП.08 Охрана труда

3.6.9. Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

3.6.10. Программа ОП.10 Бухгалтерский учёт в общественном питании

3.6.11. Программа ОП.11 Товароведение продовольственных товаров

3.7. Программы профессиональных модулей:

3.7.1. Программа ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

3.7.2. Программа ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

3.7.3. Программа ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

3.7.4. Программа ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.7.5. Программа ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

3.7.6. Программа ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

3.7.7. Программа ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3.8. Программы практики:

3.8.1. Программа учебной практики УП.01.01.

3.8.2. Программа производственной практики ПП.02.01.

3.8.3. Программа производственной практики ПП.03.01

3.8.4. Программа производственной практики ПП.03.02

3.8.5. Программа учебной практики УП.03.03

3.8.6. Программа производственной практики ПП.04.01.

3.8.7. Программа производственной практики ПП.05.01.

3.8.8. Программа производственной практики ПП.06.01 3.8.9.

Программа учебной практики УП.07.01. Выполнение работ по профессии: повар

3.8.10. Программа производственной практики (преддипломной) ПДП.

3.9. Программа государственной итоговой аттестации выпускников.

**4. Ресурсное обеспечение реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

4.1. Кадровое обеспечение

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

**5. Оценка результатов освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

5.1. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**6. Регламент организации обновления ППССЗ**

## **1. Общие положения**

**1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ),** реализуемая, Краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Хабаровский торгово-экономический техникум» по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), входящая в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования с учетом требований регионального рынка труда Хабаровского края и потребностей работодателей.

ППССЗ 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, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии. ППССЗ пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

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

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

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

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от № 384 от 22 апреля 2014 г.;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования реализуемого в пределах ППССЗ с учётом профиля получаемого профессионального образования;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Базисный учебный план по специальности среднего профессионального образования базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 № 06-259 Министерства образования и науки Российской Федерации, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО;

- 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, утверждённые Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- 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, утверждённые Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- методическими рекомендациями по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена Министерства образования и науки РФ от 20.07.2015 г № 06-846;

- локальные нормативные акты КГБ ПОУ ХТЭТ.

- Устав КГБ ПОУ ХТЭТ.

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

**1.3.1. Программа подготовки специалистов среднего звена** по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Целью ППССЗ является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Выпускники данной специальности востребованы на рынке труда.

Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей программы подготовки специалистов среднего звена. В этом случае программа среднего профессионального образования разрабатывается на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов по специальности среднего профессионального образования (Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст.68, п.3).

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- деятельный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения программы подготовки специалистов среднего звена;
- приоритет самостоятельной деятельности обучающихся;
- ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей;
- связь теоретической и практической подготовки среднего профессионального образования, ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений.

#### **1.3.2. Требования к абитуриентам**

Основные требования к поступающим по программам подготовки специалистов среднего звена устанавливаются в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон «О защите прав потребителей»;
- Порядок приёма на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;



- Постановление Правительства РФ от 15 августа 2013 г. № 706 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»;

- Положение о приемной комиссии Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ).

- Положение о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между Краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ) и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся.

- Положение об оказании платных образовательных услуг Краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ).

Приём на обучение в Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский торгово-экономический техникум» осуществляется по специальностям среднего профессионального образования в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности.

Приём на обучение осуществляется при предоставлении абитуриентом одного из следующих документов: аттестат об основном общем образовании, аттестат о среднем общем образовании, диплом о среднем профессиональном образовании, диплом о высшем образовании.

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

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

### ***1.3.4. Трудоемкость освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) составляет:***

на базе основного общего образования - 6480 часов;

на базе среднего полного общего образования - 4374 часа за весь период обучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Трудоемкость ППССЗ включает освоение обучающимися дисциплин учебных циклов: общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный; общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла; разделов: учебная практика; производственная практика (по профилю специальности); производственная практика (преддипломная); промежуточная аттестация; государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы), самостоятельную работу обучающихся.

Объем времени, отведенный на все виды деятельности обучающихся по освоению ППССЗ, определен ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

#### **1.3.4 Формирование вариативной части ППССЗ**

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

на вариативные междисциплинарные курсы:

МДК.03.02. Кухня народов Азиатско-Тихоокеанского региона - 144 ч.;

МДК.03.03. Приготовление блюд полевой кухни – 60 ч.;

между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено - 264 ч.;

на увеличение объема часов по учебной дисциплине Химия - 70 ч;

на введение вариативных дисциплин:

Русский язык и культура речи - 56 часов;

Бухгалтерский учет в общественном питании - 120 ч.;

Товароведение продовольственных товаров - 150 ч.

Практикоориентированность для ППССЗ базовой подготовки составила 52 %, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений – 50-65%.

### ***1.3.5. Особенности программы подготовки специалистов среднего звена***

При разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области экономики и финансов. Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг. По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

Для обеспечения мобильности студентов на рынке труда вариативная часть ППССЗ будет ежегодно обновляться, что позволит углубить знания студентов и обеспечить возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения студентов, такие как технология портфолио, тренинги, кейс-технология, деловые и имитационные игры и др. Традиционные учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города.

С целью обеспечения внеучебной деятельности студентов в техникуме формируется социокультурная среда, создаются условия необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, развивается воспитательный компонент образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участия

обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, кружков, секций. Данная внеаудиторная работа направлена на формирование и развитие общих и профессиональных компетенций обучающихся.

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

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

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 выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

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

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

### **2.4. Компетенции формируемые в результате освоения ППССЗ.**

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.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

5. Организация процесса приготовления и приготовление 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.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

### **3. 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 ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания регламентируется учебным планом с учетом его профиля; рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### ***3.1. Базисный учебный план подготовки***

Основным документом, определяющим содержание и организацию учебного процесса является базисный учебный план.

#### ***3.2. Учебный план***

Учебные планы разработаны в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;

- математического и общего естественнонаучного;

- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;

- производственная практика (по профилю специальности);

- производственная практика (преддипломная);

- промежуточная аттестация;

- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из учебных дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

В учебном плане отражена последовательность освоения циклов и разделов ППССЗ, обеспечивающих компетентный подход в подготовке специалиста. Указана общая трудоёмкость циклов, дисциплин, практик, промежуточной и итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Максимальный объем аудиторных занятий составляет 36 часов в неделю, общая учебная нагрузка студентов не превышает 54 часа в неделю. Общий объем каникулярного времени составляет 23 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, семинарские, практические виды занятий. Внеаудиторная нагрузка предполагает выполнение обучающимися курсовых проектов, рефератов, расчетных заданий, а также подготовку к экзаменам. Самостоятельная работа организуется в форме изучения дополнительной литературы, выполнения

индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки экономической информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

### **3.3. Календарный учебный график**

Календарный учебный график отражает последовательность реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы).

### **3.4. Рабочие программы учебных дисциплин (модулей).**

Рабочие программы определяют следующие качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

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

#### **3.4.1. Аннотации рабочих программ**

##### **Общей гуманитарный и социально-экономический учебный цикл**

##### **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины**

##### **«Основы философии»**

Цели освоения дисциплины	Формирование у студентов представлений о философии как специфической знания, о философских, научных и религиозных картинах мира, о смысле жизни человека, формах человеческого сознания и особенностях его проявления в современном обществе, о соотношении духовных и материальных ценностей, их роли в жизнедеятельности человека, общества, цивилизации.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина обязательная для изучения общих гуманитарных и социально-экономических дисциплин, которая направлена на развитие у студентов мышления и навыков овладения культурным наследием человечества, на выработку у них собственной жизненной позиции и осмысленного, осознанного мировоззрения. Основной формой реализации программы по основам философии являются лекции.
Формируемые компетенции	ОК - 1 – 9
Содержание дисциплины	Структура курса состоит из двух частей: исторической и теоретической. Историко-философский раздел включает в себя характеристику основных этапов истории западноевропейской философии, включая характеристику наиболее крупных философов и философских школ.



	Теоретический раздел курса включает в себя основные проблемы бытия и познания, а также социальной философии.
--	--

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«История»**

Цели освоения дисциплины	Овладение студентами знаниями в области истории предполагает: - ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; - выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; - самообразование студентов, с дальнейшим использованием их знаний в практической работе, а также на семинарских занятиях, способствует формированию мировоззрения студентов, активной жизненной позиции.
Место дисциплины в учебном плане	Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Общий гуманитарный и социально-экономический цикл. Основной формой реализации программы по истории являются лекции. При изучении курса истории используется зачетная система контроля знаний студентов, что стимулирует и активизирует их самостоятельную работу. Дисциплина «История» тесно связана с другими дисциплинами.
Формируемые компетенции	ОК -1, ОК-2, ОК-3, ОК- 4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9.
Содержание дисциплины	Мир во второй половине XX века в Западном полушарии. СССР в 1945-1991 годы. Россия и мир на рубеже XX–XXI веков.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Иностранный язык»**

Цели освоения дисциплины	- Развитие основ общения на иностранном языке: фонетика, лексика, фразеология, грамматика; - совершенствование основ делового языка по специальности; - усвоение профессиональной лексики, фразеологических оборотов и терминов; - овладение техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; - профессиональное общение.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу. Изучение английского языка по данной программе направлено на достижение общеобразовательных, воспитательных и практических задач, на дальнейшее развитие иноязычной коммуникативной компетенции. Общеобразовательные задачи обучения направлены на развитие интеллектуальных способностей обучающихся, логического мышления, памяти; повышения общей культуры речи; расширение кругозора обучающихся, знаний о странах изучаемого языка; формирование у обучающихся навыков и умений самостоятельной работы, совместной работы в группах, умений общаться друг с другом в коллективе.

	Воспитательные задачи предполагают формирование и развитие личности обучающихся, их нравственно-эстетических качеств, мировоззрения, черт характера; отражают общую гуманистическую направленность образования и реализуются в процессе коллективного взаимодействия обучающихся, а также в педагогическом общении преподавателя и обучающихся.
Формируемые компетенции	ОК-1 – ОК- 9
Содержание дисциплины	1200-1400 лексических единиц и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарём) текстов профессиональной направленности; различные виды речевой деятельности (устная, письменная, аудирование); источники профессиональной информации на иностранном языке; лексико-грамматические упражнения различного вида; тестовые и контрольные задания.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Физическая культура»**

Цели освоения дисциплины	обучающийся должен знать: - значение физической культуры в общекультурной и профессиональной подготовке студента; - социально-биологические основы физической культуры и спорта
Место дисциплины в учебном плане	Учебная дисциплина «Физическая культура» является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 2, 6, 3
Содержание дисциплины	-правила безопасности на занятиях по легкой атлетике, гимнастике, спортивным играм, лыжной подготовке и конькобежной подготовке - правила соревнований по изучаемым видам спорта и историю развития их развития -основные элементы техники изучаемых двигательных действий

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Русский язык и культура речи»**

Цели освоения дисциплины	закрепить и углубить знания, развить умения студентов по фонетике и графике, лексике и фразеологии, грамматике и правописанию; совершенствовать орфографическую и пунктуационную грамотность студентов; закрепить и расширить, знания студентов о тексте, одновременно совершенствуя их умения передавать содержание прочитанного и прослушанного текста в виде плана, тезисов, конспекта, реферата, доклада, а также самостоятельно строить текст; дать общие сведения о языке в соответствии с обязательным минимумом содержания среднего образования по русскому языку; обеспечить дальнейшее овладение функциональными стилями речи с одновременным расширением знаний студентов о стилях, их признаках, правилах их использования; обеспечить практическое использование лингвистических знаний и умений на уроках литературы, полноценное восприятие студентами содержания литературного произведения через его художественно-языковую форму; способствовать развитию речи и мышления студентов на межпредметной основе, с учетом принципа профессиональной направленности преподавания
--------------------------	---

	общеобразовательных дисциплин.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина входит в общий гуманитарный и социально-экономический цикл вариативной части учебного плана.
Формируемые компетенции	Общая, коммуникативная, языковая, речевая, учебная, лингвистическая, ценностно-смысловая
Содержание дисциплины	Рабочая программа знакомит с определенными понятиями и основными терминами, а главное - объясняет специфику речи в межличностных и общественных отношениях; рассказывает о разновидностях речи: устной и письменной, диалоге и монологе, функционально-смысловых типах речи и ее функциональных стилях. особенностях ораторской речи, ее композиции и форме; логике, этике и эстетике речи, логическим и психологическим приемам полемики; профессиональном общении в деловой сфере (методика собеседования и проведения деловых встреч, совещаний, коммерческих переговоров, их этапах и т.д.); использование технических средств в социальных коммуникациях - телефаксов, электронной почты, компьютерных систем, переговорных устройств и особенностям выступления перед микрофоном и телевизионной камерой. Значительное место в программе занимают темы, связанные с культурой речевого общения и с оформлением служебной документации.

### ***Математический и общий естественнонаучный учебный цикл***

#### **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Математика»**

Цели освоения дисциплины	ознакомить студентов с основами математического аппарата, необходимого для решения теоретических и практических задач в общественном питании; - привить умение самостоятельно изучать литературу по математике и её приложениям; - развить логическое мышление и повысить общий уровень математической культуры; - выработать навыки математического исследования
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к базовой части математического и общего естественнонаучного цикла (ЕН.00).
Формируемые компетенции	ОК1-9; ПК1.1-1.3; ПК2.1-2.3; ПК3.1-3.4; ПК4.1-4.4; ПК5.1-5.2; ПК6.1-6.5
Содержание дисциплины	Введение. Роль математики в подготовки специалистов среднего звена. Понятие о математическом моделировании. Раздел 1. Основные понятия и методы математического анализа Тема 1.1 Теория пределов; Тема 1.2. Основы дифференциального исчисления; Тема 1.3. Основы интегрального исчисления. Раздел 2. Основные понятия и методы теории вероятностей и математической статистики. Тема 2.1. Элементы теории вероятностей; Тема 2.2. Элементы математической статистики. Раздел 3. Математические методы решения задач линейного

	программирования. Тема 3.1. Математическая модель задач линейного программирования. Графический метод решения; Тема 3.2. Симплекс-метод решения задач линейного программирования. Тема 3.3. Транспортная задача.
--	--

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Экологические основы природопользования»**

Цели освоения дисциплины	Целью изучения дисциплины «Экологические основы природопользования» является формирование у студентов экологического мировоззрения и способностей оценки профессиональной деятельности с позиции охраны окружающей среды. Раскрытие реальных, наиболее актуальных экологических проблем на глобальном, региональном и отраслевом уровнях. Овладение основами знаний о взаимосвязи и взаимодействиях неживой и живой материи с учетом биологических закономерностей.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к циклу математических и общих естественнонаучных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5
Содержание дисциплины	Состояние окружающей среды России, взаимодействие человека и природы, природные ресурсы и рациональное природопользование, загрязнение окружающей среды токсическими и радиоактивными веществами. Правовые вопросы экологической безопасности, государственные и общественные мероприятия по предотвращению разрушающих воздействий на природу, природоохранный надзор, юридическая и экономическая ответственность предприятий, загрязняющих окружающую среду.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Химия»**

Цели освоения дисциплины	Цели освоения дисциплины: - формирование знаний и умений на основе законов химии; - освоение методов и принципов химического анализа; - применение результатов экспериментальных данных техники безопасности
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к циклу математических и общих естественно научных учебных дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9. ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 5.1, ПК 5.2
Содержание дисциплины	Органическая химия: жиры, белки, углеводы, витамины, консерванты, пищевые добавки, высокомолекулярные соединения. Физическая и коллоидная химия: основные понятия и законы термодинамики, термохимия, агрегатные состояния веществ, их характеристики. Предмет коллоидной химии: дисперсные системы, коллоидные растворы, грубодисперсные системы, физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Аналитическая химия: классификация катионов и анионов, гравиметрический метод анализа, объемный метод анализа, методы осаждения.

## **Профессиональный учебный цикл**

### **Общепрофессиональные дисциплины**

#### **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Микробиология, санитария и гигиена»**

Цели освоения дисциплины	- формирование знаний, умений в области микробиологии, гигиены и санитарии; - овладение правилами и приемами пользования микроскопом, техникой микроскопирования; - освоение методов микробиологического анализа основных пищевых продуктов и кулинарных изделий с целью оценки их качества.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5
Содержание дисциплины	Основы микробиологии: морфология микроорганизмов, физиология микроорганизмов, важнейшие микробиологические процессы, микробиология важнейших пищевых продуктов. Гигиена и санитария ПОП: личная гигиена работников общественного питания, пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика, санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий, правовые основы санитарии.

#### **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Физиология питания»**

Цели освоения дисциплины	Формирование знаний, умений в области физиологии питания; овладение навыками расчета энергетической ценности блюд; -овладение навыками составления рационов питания для различных категорий потребителей
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; ПК 2.1-2.3; ПК 3.1-3.4; ПК 4.1-4.4; ПК 5.1-5.2; ПК 6.1-6.5
Содержание дисциплины	Физиология питания: пищеварение, роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма, рациональное питание и физиологические основы его организации, питание детей и подростков, диетическое и лечебно-профилактическое питание

#### **Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»**

Цели освоения дисциплины	Целью предмета является усвоение теоретических знаний о продовольственных товарах, формирование и закрепление умений и навыков по оценке качества товаров. Обеспечения их сохранности на всех этапах товародвижения.
--------------------------	--

Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин.
Формируемые компетенции	ОК 1-9 ПК-1.1.-1.3. ПК- 2.1.-2.3. ПК 3.1.-3.4. ПК 4.1.-4.4. ПК 5.1-5.2. ПК 6.1.-6.5.
Содержание дисциплины	Организация хранения и контроль запасов сырья: организация продовольственного и материально-технического хранения, организация материально-технического обеспечения, организация складского хозяйства, организация тарного хозяйства. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Информационные технологии в профессиональной деятельности»**

Цели освоения дисциплины	Формирование знаний, умений и навыков в области информационных технологий; - освоение компьютерных технологий в сфере профессиональной деятельности; - формирование компетенций, направленных на приобретение практических навыков применения современных информационных технологий в профессиональной деятельности;
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 1.1- 1.3, ПК 2.1- 2.3, ПК 3.1- 3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
Содержание дисциплины	Раздел 1. Применение информационных технологий в профессиональной Деятельности 1.1 Понятие и сущность информационных систем и технологий. 1.2 Техническое обеспечение информационных технологий. 1.3 Программное обеспечение информационных технологий. 1.4 Защита информации в информационных системах Раздел 2. Инструментарий и информационные технологии 2.1. Инструментарий и технологии обработки графической информации. 2.2. Инструментарий и технологии подготовки текстовых документов 2.3 Инструментарий и технологии решения задач в среде табличных процессоров 2.4 Системы управления базами данных 2.5 Инструментарий и технологии подготовки электронных презентаций Раздел 3. Телекоммуникационные технологии. 3.1 Сети. Типы сетей 3.2 Интернет 3.3. Электронная почта и телеконференции 3. 4. Информационная безопасность компьютерных систем

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Метрология и стандартизация»**

Цели освоения дисциплины	Сформировать у будущих специалистов понимание сущности и содержания нормативных документов на продукцию, товары, услуги и процессы, значение нормативных документов в оценке и
--------------------------	--

	подтверждении качества товаров, применение основ метрологии и оценке качества товаров
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла
Формируемые компетенции	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1.-3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1- 5.2, ПК 6.1-6.5.
Содержание дисциплины	Дисциплина включает 3 раздела: метрология, стандартизация и техническое регулирование, Подтверждение соответствия. При изучении дисциплины уделено особое внимание на формирование профессиональных компетенций студентов по работе с нормативными документами, использованию в профессиональной деятельности документации систем качества

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
« Правовые основы профессиональной деятельности »**

Цели освоения дисциплины	Сформировать у будущих специалистов, знания о своих правах в соответствии с действующим законодательством, умение защищать их в своей жизни и будущей профессиональной деятельности. Реализация этих знаний и требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья студентов, а в будущей профессиональной деятельности - их успешный труд.
Место дисциплины в учебной программе	Данная дисциплина относится к циклу общепрофессиональных дисциплин. Она соединяет тематику дисциплины, в которой изучаются основные положения конституции РФ, права и свободы человека и гражданина, правовое положение субъектов предпринимательской деятельности, порядок заключения трудового договора, нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок их разрешения.
Формируемые компетенции	ОК1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5
Содержание дисциплины	Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации, правовое регулирование профессиональной деятельности, положение субъектов предпринимательской деятельности, порядок заключения трудового договора и основание его прекращения, правила оплаты труда, роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения, социальной защите граждан, дисциплинарная и материальная ответственность, виды административных правонарушений и ответственность, способы защиты нарушенных прав.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

Цели освоения дисциплины	Получение студентами знаний в области экономической теории,
--------------------------	---

	механизмов ценообразования на продукцию и услуги, механизмов формирования заработной платы, особенностей менеджмента в профессиональной деятельности, форм адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1-6.5
Содержание дисциплины	Основные положения экономической теории. Предприятие как основной субъект хозяйствования. Экономика и планирование на предприятии. Стили управления. Принципы делового общения. Управленческий цикл. Коммуникации в управлении. Методологические основы маркетинга. Практический маркетинг.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Охрана труда»**

Цели освоения дисциплины	Освоение знаний действия токсичных веществ на организм человека, особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации. Вести документацию по охране труда, проводить вводный инструктаж подчиненных работников, инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу общепрофессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК 1-9, ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1 - 6.5
Содержание дисциплины	Правовые, нормативные и организационные основы труда. Особенности условий труда. Опасные и вредные производственные факторы. Средства коллективной и индивидуальной защиты. Аттестация рабочих мест. Травматизм на производстве. Анализ опасностей. Негативные факторы производственной среды. Воздействие на человека негативных факторов. Методы и средства снижения травматичности технических систем. Основы пожарной безопасности. Особенности обеспечения безопасности условий труда в зависимости от специфики отрасли. Система управления охраной труда в организации.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Безопасность жизнедеятельности»**

Цели освоения дисциплины	Научить студентов организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций, использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения, оказывать первую помощь пострадавшим.
Место дисциплины в	Данная дисциплина относится к профессиональному циклу



учебном плане	обще профессиональных дисциплин
Формируемые компетенции	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9. ПК 1.1 – 1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1- 4.4, ПК 5.1 -5.2, ПК 6.1 -6.5
Содержание дисциплины	Прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях в том числе в условиях противодействия терроризму, способы защиты населения от оружия массового поражения, меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах, порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Бухгалтерский учет в общественном питании»**

Цели освоения дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: применять нормативное регулирование бухгалтерского учета.
Место дисциплины в учебном плане	Дисциплина относится к обще профессиональному циклу. Вариативная часть
Формируемые компетенции	ОК 1 -9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
Содержание дисциплины	В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт документирования хозяйственных операций предприятий общественного питания.

**Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины  
«Товароведение продовольственных товаров»**

Цели освоения дисциплины	Ознакомление студентов с теоретическими вопросами производства продовольственных товаров основных классификационных групп, оценкой качества, условиями и сроками хранения.
Место дисциплины в учебном плане	Данная дисциплина относится к обще профессиональным дисциплинам профессионального цикла. Вариативная часть
Формируемые компетенции	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.4, ПК 4.1-4.4, ПК 5.1-5.2, ПК 6.1-6.5.
Содержание дисциплины	Введение. Пищевая ценность продовольственных товаров. Оценка качества товаров. Хранение пищевых продуктов. Консервирование пищевых товаров. Мясо и мясные товары. Рыба и рыбные товары. Молоко и молочные товары. Яйцо и продукты переработки яиц. Пищевые жиры. Зерномучные товары. Плодоовощные товары. Вкусовые товары. Кондитерские товары.

***Профессиональные модули***

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

**МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

Цели освоения профессионального модуля	- формирование знаний и умений в области «Технологии продукции общественного питания»; - приобретение студентами теоретических знаний и практических
--	---

	умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной и кондитерской продукции общественного питания.
Место профессионального модуля в учебном плане	Рабочая программа профессионального модуля – входит в цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1.- ОК 9, ПК 1.1-ПК 1.3
Содержание профессионального модуля	Технология процесса подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Технология процесса подготовки домашней птицы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки. Технология процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной обработки.

**Аннотация к рабочей программе учебной практики ПМ.01  
УП 01.01.**

Цели освоения учебной практики	Сформировать у студентов практический опыт разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов, контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.
Место учебной практики в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1.- ОК 9, ПК 1.1-ПК 1.3
Содержание учебной практики	Виды работ, виды поступающего сырья, организация работы цехов по приготовлению пищи, овладение навыками технологического процесса по обработке овощей, мяса и рыбы.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной  
кулинарной продукции**

**МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции**

Цели освоения профессионального модуля	- формирование знаний и умений в области «Технологии продукции общественного питания»; - приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной и кондитерской продукции общественного питания.
Место профессионального модуля в учебном плане	Рабочая программа профессионального модуля – входит в цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1.- ОК 9, ПК 2.1-ПК 2.4
Содержание профессионального модуля	Значение, классификация и ассортимент холодных блюд и закусок. Бутерброды и закуски из хлеба. Приготовление холодных блюд и

модуля	закусок из яиц, сыра. Салаты и винегреты. Значение, классификация, характеристика.
--------	--

**Аннотация к рабочей программе производственной практики  
ПП 02.01.**

Цели освоения производственной практики	Сформировать у студентов практический опыт разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов, контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов.
Место производственной практики в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1.- ОК 9, ПК 2.1-ПК 2.4
Содержание производственной практики	Совершенствование навыков приготовления и оформления холодных блюд массового производства. Отработка навыков приготовления бутербродов комбинированных, закусовых, горячих.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей  
кулинарной продукции**

**МДК 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции**

Цели освоения профессионального модуля	- формирование знаний и умений в области «Технологии продукции общественного питания»; - приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кулинарной и кондитерской продукции общественного питания.
Место профессионального модуля в учебном плане	Рабочая программа профессионального модуля – входит в цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1.- 9, ПК 3.1- 3.4
Содержание профессионального модуля	Технология приготовления сложных супов. Технология приготовления сложных блюд из, рыбы, мяса и птицы. Технология приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра. Технология приготовления сложных соусов.

**Аннотация к рабочей программе производственной практики  
ПП 03.01.**

Цели освоения производственной практики	Сформировать у студентов практический опыт разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции, сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции.
Место производственной практики в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые	ОК 1.- 9, ПК 3.1- 3.4

компетенции	
Содержание производственной практики	Организация рабочих мест в горячем цехе, совершенствование навыков приготовления, сервировки и оформления горячей продукции, отработка практических навыков приготовления блюд и изделий из муки массового производства.

**МДК 03.02. Технология приготовления блюд кухни Азиатско-Тихоокеанского региона**

Цели освоения профессионального модуля	Научить студентов использовать различные технологии приготовления сложных горячих блюд из рыбы, нерыбных продуктов моря, мяса и птицы Азиатско-Тихоокеанского региона.
Место профессионального модуля в учебном плане	Цикл профессиональных модулей. Вариативная часть.
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 8.1.- 8.9.
Содержание профессионального модуля	Организация процесса приготовления и приготовление блюд китайской кухни, организация процесса приготовления и приготовление блюд японской кухни, организация процесса приготовления и приготовление блюд корейской кухни,

**Аннотация на рабочую программу производственной практики  
ПП 03.02.**

Цели освоения производственной практики	Сформировать у студентов практический опыт по технологии приготовления блюд кухни народов Азиатско-Тихоокеанского региона, оценивать качество ингредиентов. Особенности подачи блюд. Национальные традиции в питании.
Место производственной практики в учебном плане	Цикл профессиональных модулей. Вариативная часть.
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 8.1.- 8.9
Содержание производственной практики	Организация процесса приготовления и приготовление блюд китайской, японской, корейской кухни. Особенности подачи блюд.

**МДК 03.03. Технология приготовления блюд в полевых условиях**

Цели освоения профессионального модуля	Научить обучающихся технологии приготовления блюд полевой кухни.
Место профессионального модуля в учебном плане	Цикл профессиональных модулей. Вариативная часть.
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 9.1.- 9.9, 10
Содержание профессионального модуля	Развёртывание батальонного пункта питания. Развёртывание полевых кухонь. Приготовление блюд в полевых условиях на прицепных кухнях. Первичная обработка мясопродуктов и мясных

	<p>консервов. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в полевых условиях. Приготовление вязких каш, блюд из овощей, полуфабрикатов, консервов и концентратов в полевых условиях.</p> <p>Учебная практика Технология приготовления блюд в полевых условиях:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомление с организацией батальонного пункта питания, его состава, придаваемым полевым техническим средствам приготовления пищи и их назначением.</li> <li>2. Освоение правил техники безопасности, требований санитарии и гигиены при работе на полевых кухнях. Овладение навыками правила розжига форсунок.</li> <li>3. Овладение навыками технического обслуживания, консервации, расконсервации кухонь.</li> <li>4. Овладение навыками технического обслуживания и ремонта форсунок и топливных систем. Правил эксплуатации и требований техники безопасности.</li> <li>5. Овладение навыками приготовления первых блюд в полевых условиях.</li> <li>6. Овладение навыками первичной обработки мясопродуктов и консервов мясных.</li> <li>7. Овладение навыками приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в полевых условиях. Овладение навыками приготовления вязких каш.</li> <li>8. Овладение навыками приготовления блюд из овощей, полуфабрикатов, консервов и концентратов в полевых условиях.</li> <li>9. Овладение навыками приготовления блюд из съедобных дикорастущих растений в экстремальных условиях.</li> <li>10. Овладение навыками расчетов нормы отходов при кулинарной обработке продуктов.</li> <li>11. Овладение навыками расчетов выхода готовых блюд.</li> <li>12. Овладение навыками составления раскладки продуктов по общевоинскому пайку.</li> </ol>
--	---

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
 ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
 хлебобулочных и мучных кондитерских изделий  
 МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных,  
 мучных кондитерских изделий**

Цели освоения профессионального модуля	-приобретение студентами углубленных теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации и оценке качества кондитерской продукции общественного питания
Место профессионального модуля в учебном плане	Рабочая программа профессионального модуля – входит в цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4

Содержание профессионального модуля	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: подготовка кондитерского сырья к производству, полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий, замес теста и способы разрыхления, дрожжевое тесто и изделия из него. Технология приготовления мелкоштучных мучных кондитерских изделий. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
-------------------------------------	---

**Аннотация к рабочей программе производственной практики  
ПП 04.01**

Цели освоения производственной практики	Сформировать у студентов практический опыт разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.
Место производственной практики в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
Содержание производственной практики	Организация рабочих мест в кондитерском цехе. Тестомесильное, тесторазделочное, выпечное и отделочное отделение. Моечная и экспедиция. Совершенствование навыков приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий: из сдобного теста, из песочного, бисквитного, заварного и слоеного теста. Осуществлять подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

**МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов**

Цели освоения профессионального модуля	Формирование навыков органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов. Научить выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; оценивать качество безопасности готовой продукции; оформлять документацию;
Место профессионального модуля в учебном плане	Рабочая программа профессионального модуля – входит в цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-9 ПК 5.1-5.2

Содержание профессионального модуля	Ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
-------------------------------------	--

**Аннотация к рабочей программе производственной практики  
ПП 05.01**

Цели освоения Производственной практики	Сформировать у студентов практический опыт по технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь
Место практики в учебном плане	Рабочая программа производственной практики – входит в цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-9 ПК 5.1-5.2
Содержание Производственной практики	Совершенствование навыков по подготовке сырья к производственному процессу приготовления десертов. Освоение приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов. Освоение навыков по вариантам оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения  
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации**

Цели освоения профессионального модуля	Научить рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать работу коллектива исполнителей; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;
Место профессионального модуля в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-9 ПК 6.1-6.5
Содержание профессионального модуля	Принципы и виды планирования работы бригады/команды. Правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени. Формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции. Структуру издержек производства и пути снижения затрат.

**Аннотация к рабочей программе профессионального модуля  
 ПМ 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,  
 должностям служащих  
 МДК 07.01. Организация работы производства для приготовления блюд и  
 кулинарных изделий**

Цели освоения профессионального модуля	Научить студентов производить механическую кулинарную обработку овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству. Осуществлять технологические процессы приготовления различных видов супов и соусов, вторых блюд из мяса и рыбы, овощей и круп
Место профессионального модуля в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 7.1-7.4
Содержание профессионального модуля	Ресторанный бизнес вчера и сегодня, правила отпуска и хранения готовых блюд, назначение и принципы составления меню, организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**Аннотация на рабочую программу учебной практики  
 УП 07.01. Выполнение работ по профессии: повар**

Цели освоения учебной практики	Научить практическим навыкам механической кулинарной обработки овощей, мяса и рыбы, подготавливать крупу, бобовые, макаронные изделия, яйца, творог к производству.
Место учебной практики в учебном плане	Цикл профессиональных модулей
Формируемые компетенции	ОК 1-9; ПК 7.1-7.4
Содержание учебной практики	Организация работы овощного цеха, определение качества сырья. Оценка качества готовых блюд. Приготовление блюд из рыбы, овощей, мяса.

**Аннотация на рабочую программу производственной практики (преддипломной)**

Цели практики	Ознакомление с современными предприятиями общественного питания, оборудованием, технологическими процессами приготовления блюд. - Работа в качестве стажера, техника-технолога.
Место практики в учебном плане	Производственная практика (преддипломная) является составной частью основной профессиональной образовательной программы специальности
Формируемые компетенции	
Содержание практики	Организация современного предприятия общественного питания, подбор оборудования технологический процесс приготовления блюд.



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

##### ***4.1. Кадровое обеспечение***

Реализация ППССЗ по направлению общеобразовательной, общей гуманитарной и социально-экономической, математической и общей естественнонаучной подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года в профильных организациях г. Хабаровска, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

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

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) программы подготовки специалистов среднего звена. Преподавателями техникума созданы учебно-методические комплексы по учебным дисциплинам, методические разработки по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам, методические указания и контрольные задания по учебным дисциплинам. В образовательный процесс внедряются мультимедийные комплексы, интерактивные методы обучения. При проведении учебных занятий преподавателями техникума применяются следующие технологии обучения: индивидуализация и дифференциация обучения, технологии творческого развития личности, проблемного обучения, деловые игры, групповые дискуссии, технологии коллективного взаимообучения, информационно-коммуникационные технологии, внедряются технологии проектной деятельности. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним печатным и/или электронным изданием по каждой учебной дисциплине и междисциплинарному курсу.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные нормативные, справочно-библиографические, справочно-научные – не менее 1 названия каждого издания и периодические издания – не менее 1 комплекта.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, включающим журналы «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Гастроном», «Спрос», «Шеф-арт».

Реализация образовательных программ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей ППССЗ.

Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды техникума принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о техникуме, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижениях субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

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

В целях реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Хабаровский торгово-экономический техникум" располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки обучающихся, практических и лабораторных работ, которые предусмотрены учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В техникуме в соответствии с требованиями ФГОС СПО для организации образовательного процесса имеются:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;  
актовый зал.

Оснащение учебных кабинетов необходимым оборудованием обеспечивает возможность реализации образовательных программ среднего профессионального образования.

Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам данных, в читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. Учебный процесс обеспечен копировально-множительной техникой.

В компьютерных классах имеется необходимое программное обеспечение: Microsoft Office; Internet Explorer; Консультант Плюс; Google Chrome; Mozilla Firefox, 1 С Предприятие 7.7; Q Basic. Уровень обеспеченности компьютерами в техникуме отвечает лицензионным требованиям. Уровень обеспеченности компьютерами в техникуме отвечает лицензионным требованиям.

## **5. Оценка результатов ППССЗ по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения компетенций;
- оценка уровня овладения компетенциями.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии с локальными положениями КГБ ПОУ ХТЭТ:

Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ);

Положение о расписании и режиме учебных занятий Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ);

Положение о порядке зачета Краевым государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Хабаровский торгово-

экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ) результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность;

Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ);

Положение о выпускной квалификационной работе Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ);

Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ);

Положение о порядке проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю для обучающихся Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ);

Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Краевого государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБ ПОУ ХТЭТ).

Основными видами контроля уровня учебных достижений обучающихся (знаний, умений, компетенций) по дисциплине, модулю или практике в течение семестра являются:

- текущий контроль в течение семестра;
- промежуточная аттестация по дисциплине – во время сессии;
- промежуточная аттестация по практике – после её завершения, в течение семестра;
- промежуточная аттестация по профессиональному модулю – во время сессии или в течение семестра (после завершения изучения МДК и прохождения практики).

Текущий контроль знаний – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний, формирования умений и навыков их применения, развития личностных качеств обучающихся.

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Промежуточная аттестация – это форма контроля, проводимая по завершении изучения дисциплины, модуля. Время проведения и

продолжительность промежуточной аттестации устанавливается графиком учебного процесса. Конкретные формы и процедуры аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация предусматривает проведение экзаменов, квалификационных экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов, защиту курсовых работ, выполнение отчетов по практике.

### ***5.1. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания***

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания созданы следующие фонды оценочных средств: для проведения промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, а также междисциплинарным курсам и практикам, входящим в состав профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся включает зачет, дифференцированный зачет, экзамен. При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный). Условием допуска к промежуточной аттестации по профессиональному модулю является успешное освоение всех его элементов, включая МДК, учебную и/или производственную практику. По каждому профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

### ***5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания***

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

Государственная итоговая аттестация выпускников включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) (дипломной работы).

Примерные темы выпускных квалификационных работ разрабатываются выпускающей предметно-цикловой комиссией. Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Приказом по техникуму за каждым студентом закрепляется выбранная им тема ВКР и назначается руководитель.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16

августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74). В состав Государственной экзаменационной комиссии входят представители предприятий – социальных партнеров (по согласованию).

Целью государственной итоговой аттестации является установление:

- соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по конкретной специальности;

- степени сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

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

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена КГБ ПОУ ХТЭТ, ежегодно обновляется предметно-цикловой комиссией и утверждается директором техникума.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы, защиту, согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта - 6 недель.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

## **6. Регламент организации обновления ППСЗ**

Разработанная программа подготовки специалистов среднего звена после согласования с работодателями утверждается директором техникума. Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хабаровский торгово-экономический техникум» ежегодно обновляет программу подготовки специалистов среднего звена в части:

- учебных дисциплин и профессиональных модулей, предусмотренных учебным планом КГБ ПОУ ХТЭТ;
- содержания программ учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- программ практики;
- методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующих образовательных технологий.

Основная цель обновления – гибкое реагирование на потребности рынка труда, учёт новых достижений науки и техники.

Основанием для внесения ежегодных дополнений и изменений являются запросы работодателей регионального рынка труда, развитие экономики, культуры, технологии, социальной сферы, а также предложения преподавателей в части изменения содержания и педагогических технологий обучения, результаты самообследования, изменения в учебно-методическом, кадровом и материально-техническом обеспечении реализации ППСЗ и другие условия. Изменения отражаются в специальном листе изменений ППСЗ.

Содержание обновления ППСЗ обсуждается на заседании предметно-цикловых комиссий и согласовывается с работодателями.