



Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кузурский центр образования № 1»
**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

подготовки специалистов среднего звена

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Квалификация: Техник-технолог

Вид подготовки: подготовка специалистов среднего звена

Форма подготовки: очная

Нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования

2018

	<i>Должность</i>	<i>Ф.И.О.</i>	<i>Дата</i>
<i>Разработчик</i>	<i>ГБПОУ «КЦО№1»</i>		
<i>Согласовано:</i>	<i>Зав. отделом по методической работе Зав. отделением профессионального образования</i>	<i>Гретьякова О.П. Макарова З.Б.</i>	<i>27.08.18</i>
<i>Версия 1.0</i>			



Министерство образования и науки Пермского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кунгурский центр образования № 1»

СОГЛАСОВАНО

Директор ГБПОУ «КЦО №1»

А.М. Ахметьянов
А.М. Ахметьянов

«26» 08 2018 г.



СОГЛАСОВАНО

Директор ООО

А.В. Недедова
«Пайщик»

«26» 08 2018 г.



А К Т

согласования

Специалист Общества с ограниченной ответственностью «Пайщик» рассмотрел представленную образовательным учреждением основную профессиональную образовательную программу (далее ОПОП), разработанную в соответствии с основными положениями ФГОС по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания.

В результате рассмотрения следующих материалов:

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников: область профессиональной деятельности выпускников, объекты профессиональной деятельности выпускников, основные виды профессиональной деятельности выпускников (раздел IV ФГОС по специальности).
2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы: набор профессиональных и общих компетенций выпускников (раздел V ФГОС специальности).
3. Перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и междисциплинарных курсов (раздел VI ФГОС по специальности).
4. Распределение часов вариативной части ОПОП.

5. Программа ГИА по специальности.

Специалист Общества с ограниченной ответственностью «Пайщик» отмечает, что:

- содержание представленной ОПОП по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** отвечает современным требованиям производства и запросам работодателей к специалистам в данной области профессиональной деятельности, особенностям развития и потребностям экономики Пермского края;
- соответствует нормативно-правовым основам разработки ОПОП;
- формируемые общие и профессиональные компетенции способны обеспечить конкурентоспособность выпускника на региональном рынке труда;
- объем времени вариативной части ОПОП оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки специалиста и отражает требования работодателей. Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, знаний и умений, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами рынка труда. Распределение часов вариативной части представлено в таблице:

Код и наименование цикла, ПМ	Код и наименование УД, МДК	Количество часов
П Профессиональный цикл	ОП 1 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	8
	ОП 2 Физиология питания	19
	ОП 3 Организация хранения и контроль запасов и сырья	44
	ОП 4 Информационные технологии в профессиональной деятельности	20
	ОП 5 Метрология и стандартизация	2

	ОП 6 Правовые основы профессиональной деятельности	12
	ОП 7 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	80
	ОП 10 Техническое оснащение предприятий общественного питания	42
	ОП 11 Организация производства	60
	ОП 12 Технология продукции общественного питания для различных категорий потребителей	69
	ОП 13 Психология и этика профессиональной деятельности	40
	ОП 14 Кухни народов Урала	64
	ОП 15 Контроль качества продукции и услуг	48
	ОП 16 Организация обслуживания	91
	ОП 17 Документационное обеспечение управления	36
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	МДК 2.1 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	40
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	МДК 3.1 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	80
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	МДК 4.1 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	51
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	МДК 5.1 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	28

ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	МДК 6.1 Управление структурным подразделением организации	24
ВСЕГО:		858 ч.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ: данная основная профессиональная образовательная программа позволяет подготовить обучающихся по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** в соответствии с ФГОС, требованиям экономики и запросам работодателей региона.

СПЕЦИАЛИСТ ООО «ПАЙЦИК»

Ф.И.О., должность	
<i>Н.В. Кедрова, директор</i>	

СОДЕРЖАНИЕ

I. Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

II. Аннотация:

1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

2. Нормативный срок освоения программы

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

3.1. Область профессиональной деятельности

3.2. Объекты профессиональной деятельности

3.3. Виды профессиональной деятельности выпускника по специальности

3.4. Структура основной профессиональной образовательной программы

3.5. Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы

4. Требования к условиям реализации ОПОП

4.1. Учебно – методическое и информационное обеспечение учебного процесса

4.2. Кадровое обеспечение основной профессиональной образовательной программы

4.3. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

III. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

1. Учебный план

2. Рабочие программы

2. 1. Программы общих предметов

2.1.1. Программа предмета БД.01 «Русский язык»

2.1.2. Программа предмета БД.02 «Литература»

2.1.3. Программа предмета БД.03 «Иностранный язык»

2.1.4. Программа предмета БД.04 «Математика»

2.1.5. Программа предмета БД.05 «История»

2.1.6. Программа предмета БД.06 «Физическая культура»

2.1.7. Программа предмета БД.07 «Основы безопасности жизнедеятельности»

2.1.8. Программа предмета БД.08 «Астрономия»

- 2.1.9. Программа предмета БД.09 «Индивидуальный (е) проект (ы)»
- 2.2. Программы предметов по выбору из обязательных предметных областей
 - 2.2.1. Программа предмета ПД.01 «Химия»
 - 2.2.2. Программа предмета ПД.02 «Информатика»
 - 2.2.3. Программа предмета ПД.03 «Физика»
- 2.3. Дополнительные предметы
 - 2.3.1. Программа предмета ПОО.01 Основы проектной деятельности/ Экология родного края
- 2.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
 - 2.4.1. Программа дисциплины ОГСЭ.01 «Основы философии»
 - 2.4.2. Программа дисциплины ОГСЭ.02 «История»
 - 2.4.3. Программа дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык»
 - 2.4.4. Программа дисциплины ОГСЭ.04 «Физическая культура»
- 2.5. Программы математического и общего естественнонаучного цикла
 - 2.5.1. Программа дисциплины ЕН.01 «Математика»
 - 2.5.2. Программа дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования»
 - 2.5.3. Программа дисциплины ЕН.03 «Химия»
- 2.6. Программы дисциплин профессионального цикла
 - 2.6.1. Программа дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»
 - 2.6.2. Программа дисциплины ОП.02 «Физиология питания»
 - 2.6.3. Программа дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
 - 2.6.4. Программа дисциплины ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
 - 2.6.5. Программа дисциплины ОП.05 «Метрология и стандартизация»
 - 2.6.6. Программа дисциплины ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности»
 - 2.6.7. Программа дисциплины ОП.07 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
 - 2.6.8. Программа дисциплины ОП.08 «Охрана труда»
 - 2.6.9. Программа дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности»
 - 2.6.10. Программа дисциплины ОП.10 «Техническое оснащение предприятий общественного питания»
 - 2.6.11. Программа дисциплины ОП.11 «Организация производства»

2.6.12. Программа дисциплины ОП.12 «Технология продукции общественного питания для различных категорий потребителей»

2.6.13. Программа дисциплины ОП.13 «Психология и этика профессиональной деятельности»

2.6.14. Программа дисциплины ОП.14 «Кухни народов Урала»

2.6.15. Программа дисциплины ОП.15 «Контроль качества продукции и услуг»

2.6.16. Программа дисциплины ОП.16 «Организация обслуживания»

2.6.17. Программа дисциплины ОП.17 «Документационное обеспечение управлением»

2.7. Программы профессиональных модулей профессионального цикла

2.7.1. Программа профессионального модуля ПМ.01 «Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

2.7.1.1. Программа МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

2.7.2. Программа профессионального модуля ПМ.02 «Организация приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

2.7.2.1. Программа МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

2.7.3. Программа профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

2.7.3.1. Программа МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

2.7.4. Программа профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

2.7.4.1. Программа МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

2.7.5. Программа профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

2.7.5.1. Программа МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»

2.7.6. Программа профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

2.7.6.1. Программа МДК 06.01 «Управление структурным подразделением»

2.7.7. Программа профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной

или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

2.7.7.1. Программа МДК 07.01 «Выполнение работ по профессии «Повар»

2.8. Программы практики

2.8.1. Программа учебной практики

2.8.2. Программа производственной практики

3. Фонд оценочных средств

4. Программа государственной итоговой аттестации

А Н Н О Т А Ц И Я

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативно-правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы составляют:

– Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" № 273-ФЗ от 29.12.2012;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года;

- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования № 03-1180 от 29.05.2007 года;

- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования от «03» февраля 2011 г.;

- Устав ГБПОУ «КЦО №1».

Цель основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена **19.02.10 Технология продукции общественного питания** - методическое обеспечение реализации ФГОС и на этой основе формирование у студентов общих и профессиональных

компетенций по данному направлению при **очной** форме получения образования на базе основного общего образования.

2. Нормативный срок освоения ОПОП:

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

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

3.1. 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.

3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

**3.3. Виды профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания**

Код Наименование

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

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

В результате освоения ОПОП выпускник с квалификацией «Техник - технолог» должен обладать общими компетенциями.

Общие компетенции, включающие в себя способность:

Код ОК	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы решения 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения 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, с 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

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ОПОП: учебных дисциплин (УД), профессиональных модулей (ПМ), учебной (производственное обучение), производственной практик, обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость УД, ПМ и практик в зачетных единицах, а также их максимальная и аудиторная трудоемкость в часах в

соответствии с требованиями ФГОС. Определены часы на самостоятельную работу, выполнение лабораторных и практических работ.

3.4. Структура основной профессиональной образовательной программы:

Код УД, ПМ, МДК	Наименование УД, МДК
БД	Общие предметы
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	Математика
БД.05	История
БД.06	Физическая культура
БД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
БД.08	Астрономия
БД.09	Индивидуальный (е) проект (ы)
ПД	Предметы по выбору из обязательных предметных областей
ПД.01	Химия
ПД.02	Информатика
ПД.03	Физика
ПОО	Дополнительные предметы
ПОО.01	Основы проектной деятельности / Экология родного края
ПП	Профессиональная подготовка
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.02	Основы философии
ОГСЭ.03	История
ОГСЭ.04	Иностранный язык
ОГСЭ.01	Физическая культура
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.11	Организация производства
ОП.12	Технология продукции общественного питания для различных категорий потребителей
ОП.13	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.14	Кухни народов Урала
ОП.15	Контроль качества продукции и услуг
ОП.16	Организация обслуживания
ОП.17	Документационное обеспечение управлением
ПМ	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Учебная практика по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01.01	Производственная практика по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02.01	Учебная практика по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции
ПП.02.01	Производственная практика по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной

	горячей кулинарной продукции
МДК.03.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03.01	Учебная практика по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции
ПП. 03.01	Производственная практика по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
МДК.04.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04.01	Учебная практика по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Производственная практика по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Учебная практика по приготовлению сложных холодных и горячих десертов
ПП.05.01	Производственная практика по приготовлению сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.1	Управление структурным подразделением организации
УП.06.01	Практика по управлению структурным подразделением
ПП.06.01	Практика по управлению структурным подразделением
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Выполнение работ по профессии «Повар»
УП.07.01	Практика по выполнению работ по профессии «Повар»
ПП.07.01	Практика по выполнению работ по профессии «Повар»

3.5. Вариативная часть ОПОП распределяется на основе рекомендаций и расходуется на увеличение объема времени на дисциплины и модули обязательной части, либо на введение новых дисциплин и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

Часы вариативной части в объеме **1288 часов**, в том числе **858 часов** обязательной учебной нагрузки, распределены в структуре ОПОП следующим образом:

Код и наименование цикла, ПМ	Код и наименование УД, МДК	Количество часов (максимальной нагрузки)	
Профессиональный цикл	ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	12	
	ОП.02 Физиология питания	29	
	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	66	
	ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	30	
	ОП. 05 Метрология и стандартизация	5	
	ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности	18	
	ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	120	
	ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания	63	
	ОП.11 Организация производства	90	
	ОП.12 Технология продукции общественного питания для различных категорий потребителей	104	
	ОП.13 Психология и этика профессиональной деятельности	60	
	ОП.14 Кухни народов Урала	96	
	ОП.15 Контроль качества продукции и услуг	72	
	ОП. 16 Организация обслуживания	137	
	ОП.17 Документационное обеспечение управлением	52	
	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	МДК .02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	60
	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	120
ПМ.04 Организация процесса	МДК.04.01 Технология приготовления	76	

приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	42
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации	36
ВСЕГО:		1288 часов

Соотношение обязательной и вариативной частей составляет 70,55 % и 29,45 % .

3.6. Базы практик

Основными базами практики обучающихся являются: ООО «Пайщик»; ООО «Столовая №5»; кондитерская «Мега торт»; кафе – бар «Три медведя», с которыми у ГБПОУ «КЦО №1» оформлены договорные отношения. Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми обучающимися в соответствии с учебным планом.

4. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам основной образовательной программы. Содержание каждой из учебных дисциплин (курсов, модулей) представлено в локальной сети ГБПОУ «КЦО №1».

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах существуют специальные разделы, содержащие рекомендации для самостоятельной работы студентов.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированного по полному перечню дисциплин основной образовательной

программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной профессиональной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящих в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Для обучающихся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями, доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

4.2. Кадровое обеспечение реализации ОПОП

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое (*высшее или среднее профессиональное*) образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В учебном процессе в подготовке по циклам ОП и ПМ участвует 8 преподавателей, из них 2 преподаватель высшей категории, 3 преподаватель первой категории.

4.3. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации ОПОП

Учебный процесс обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице:

Наименование кабинета (мастерской и т.д.)	Перечень учебного оборудования
Кабинеты	
Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин	Методические пособия, интерактивная доска + мультимедиа проектор, компьютер
Кабинет безопасности	Таблицы, плакаты, методические пособия,

жизнедеятельности и охраны труда	настенные карты, интерактивная доска + мультимедиа проектор, компьютер
Кабинет иностранного языка	Методические пособия, мультимедиа проектор, компьютер
Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производств	Таблицы, схемы, плакаты, методические пособия, образцы посуды, технологического и весоизмерительного оборудования, мультимедиа проектор, компьютер
Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности	Мультимедиа проектор, интерактивная доска, компьютеры, программное обеспечение профессионального назначения, комплект учебно-методической документации
Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	Методические пособия, таблицы, лабораторное оборудование
Лаборатория химии	Лабораторное оборудование, набор учебной мебели, программное обеспечение профессионального назначения, комплект учебно-методической документации
Лаборатория метрологии и стандартизации	Лабораторное оборудование, набор учебной мебели, программное обеспечение профессионального назначения, комплект учебно-методической документации
Учебный кулинарный и кондитерский цех	Технологическое оборудование (холодильное, тепловое, весоизмерительное, механическое и немеханическое), посуда, инструменты и инвентарь.
Спортивный комплекс	
Универсальный спортивный зал	Баскетбольные щиты с кольцами; спортивное табло; волейбольная сетка; гимнастический комплекс: бревно, кольца, канат, конь, конь-махи, козел, перекладина, брусья, маты; стойки и планка для прыжков; барьеры.
Зал ритмики и фитнеса	Зеркала, методические пособия, музыкальный центр, коврики
Тренажерный зал	Универсальные тренажеры, штанги, велотренажер, гири, гантели, теннисный стол, скамейки для жима
Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	Полоса препятствий, беговая дорожка, футбольное поле, игровые площадки
Стрелковый тир (любой модификации) или место для стрельбы	Электронный тир

5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной

образовательной программы

Учреждение обеспечивает организацию и проведение входного, текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Входной, текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о входном, текущем контроле и организации промежуточной аттестации обучающихся.

Целью входного контроля является проверка знаний по дисциплинам общеобразовательного цикла и степень готовности к освоению выбранной специальности.

Входной контроль проводится один раз в начале изучения дисциплины, междисциплинарного курса в течение двух первых занятий, без предварительной подготовки обучающихся. Формы и методы входного контроля определяет преподаватель.

Целью текущего контроля успеваемости является объективная оценка степени соответствия качества образования студентов требованиям ФГОС и подготовки к промежуточной аттестации. Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется преподавателем систематически, в пределах учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, практики. Формы и методы текущего контроля определяются преподавателем и доводятся до сведения обучающихся не позднее двух месяцев с начала обучения.

Промежуточная аттестация проводится с целью определения уровня и качества подготовки специалиста требованиям и результатам освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности в соответствии с ФГОС.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- зачёт по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- дифференцированный зачёт по отдельной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- экзамен по отдельной дисциплине;
- экзамен по междисциплинарному курсу;
- комплексный экзамен по учебным дисциплинам;
- комплексный экзамен по междисциплинарным курсам;
- экзамен квалификационный по профессиональному модулю.

В соответствии с Положением о входном, текущем контроле и организации промежуточной аттестации обучающихся аттестация по профессиональному модулю

проходит в форме экзамена квалификационного. В состав экзаменационной комиссии могут входить представители образовательных организаций спортивной направленности.

Для входного, текущего и итогового контроля, а также промежуточной аттестации создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя педагогические контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) учебных достижений основным показателям результатов подготовки по ФГОС.

В соответствии со ст.59 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» государственная итоговая аттестация (ГИА) обучающихся, завершающих обучение по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования, является обязательной. Целью государственной итоговой аттестации является определение соответствия результатов освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования соответствующим требованиям ФГОС. Государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в соответствии с Положением о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования. Формой государственной итоговой аттестации является защита выпускной квалификационной работы (ВКР). Выпускные квалификационные работы могут выполняться в соответствии тематики с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей.