

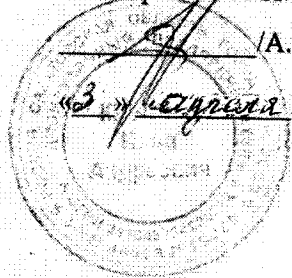
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Балаковский промышленно-транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

СОГЛАСОВАНО

ИП Крылов А.И.

/А.И.Крылов/

«3» апреля 2021 г.



СВЕРЖДЕНО

Директор ГАПОУ СО СПИТ им. Н.В.Грибанова

Д.Н. Поперечнев

приказ директора № 40 от «13» апреля 2021 г.



Основная профессиональная  
образовательная программа по специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Квалификация: старший техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок: 4 года 10 месяцев

на базе основного общего образования

профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный

Балаково  
2021г.

Основная профессиональная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№33234 от 23.07.2014 года

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Балаковский промышленно-транспортный техникум им. Н.В. Грибанова»

**Разработчики:**

Балякина Елена Алексеевна, преподаватель специальных дисциплин, ГАПОУ СО «Балаковский промышленно-транспортный техникум им. Н.В. Грибанова».

# Содержание

## **1. Общие положения**

- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
- 1.2. Нормативный срок освоения программы
- 1.3. Распределение бюджета времени на освоение основной профессиональной образовательной программы
- 1.4. Распределение бюджета времени, отведенного на теоретическое и практическое обучение

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы**

- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
- 2.3. Специальные требования

## **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

- 3.1. Учебный план
- 3.2. Календарный учебный график
- 3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла  
{*Приложение 1*)
  - 3.3.1. Программа ОГСЭ.01 Основы философии
  - 3.3.2. Программа ОГСЭ.02 История
  - 3.3.3. Программа ОГСЭ.03 Психология общения
  - 3.3.4. Программа ОГСЭ.04 Иностранный язык
  - 3.3.5. Программа ОГСЭ.05 Физическая культура
  - 3.3.6. Программа ОГСЭ.03.01 (А) Коммуникативный практикум
- 3.4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла  
(*Приложение 2*)
  - 3.4.1. Программа ЕН.01 Математика
  - 3.4.2. Программа ЕН.02. Экологические основы природопользования
  - 3.4.3. Программа ЕН.03. Химия
- 3.5. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла  
*Программы общепрофессиональных дисциплин (Приложение 3)*
  - 3.5.1. Программа ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
  - 3.5.2. Программа ОП.02 Физиология питания
  - 3.5.3. Программа ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
  - 3.5.4. Программа ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
  - 3.5.5. Программа ОП.05 Экономика организации
  - 3.5.6. Программа ОП.06 Основы маркетинга
  - 3.5.7. Программа ОП.07 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации
  - 3.5.8. Программа ОП.08 Управление персоналом
  - 3.5.9. Программа ОП.09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности
  - 3.5.10. Программа ОП.10 Правовые основы предпринимательской деятельности
  - 3.5.11. Программа ОП.11 Охрана труда
  - 3.5.12. Программа ОП.12 Безопасность жизнедеятельности
  - 3.5.13. Программа ОП.13 Техническое оснащение предприятий общественного питания
  - 3.5.14. Программа ОП.14 Организация обслуживания в общественном питании
  - 3.5.15. Программа ОП.15 Калькуляция и учет
  - 3.5.16. Программа ОП.16 Рисование и лепка
- 3.6. *Программы профессиональных модулей (Приложение 4)*
  - 3.6.1. Программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
  - 3.6.2. Программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

- 3.6.3. Программа профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- 3.6.4. Программа профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- 3.6.5. Программа профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- 3.6.6. Программа профессионального модуля ПМ.06 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей
- 3.6.7. Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар
- 3.7. Программы практик (*Приложение 5*)
  - 3.7.1. Программа УП.01 Учебная практика
  - 3.7.2. Программа УП.02 Учебная практика
  - 3.7.3. Программа УП.03 Учебная практика
  - 3.7.4. Программа УП.04 Учебная практика
  - 3.7.5. Программа УП.05 Учебная практика
  - 3.7.6. Программа УП.06 Учебная практика
  - 3.7.7. Программа УП.07 Учебная практика
  - 3.7.8. Программа ПП.01 Производственная практика (по профилю специальности)
  - 3.7.9. Программа ПП.02 Производственная практика (по профилю специальности)
  - 3.7.10. Программа ПП.03 Производственная практика (по профилю специальности)
  - 3.7.11. Программа ПП.04 Производственная практика (по профилю специальности)
  - 3.7.12. Программа ПП.05 Производственная практика (по профилю специальности)
  - 3.7.13. Программа ПП.06 Производственная практика (по профилю специальности)
  - 3.7.14. Программа ПП.07 Производственная практика (по профессии)
- 3.6.15. Программа производственной практики (преддипломной)

#### **4. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

- 4.1. Планируемые результаты освоения образовательной программы
  - 4.1.1. Общие компетенции
  - 4.1.2. Профессиональные компетенции
- 4.2. Контроль и оценка достижений обучающихся
- 4.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
- 4.4. Организация государственной итоговой аттестации выпускников
  - 4.4.1. Программа ГИА (*Приложение 6*)

#### **5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

- 5.1. Материально-техническое оснащение учебных кабинетов, лабораторий мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и другого оборудования
- 5.2. Требования к оснащению баз практик
- 5.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

**Приложения:** рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, программа ГИА.

## 1. Общие положения

Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрированным Министерством юстиции РФ рег.№33234 от 23.07.2014 года

.ООП определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- Принцип ориентации на результат;
- Принцип раздельного функционирования образовательного стандарта и образовательной программы является следствием предыдущего;
- Принцип социального партнёрства, включенность в разработку стандартов различных социальных партнеров образовательных учреждений, коллегиального стиля разработки стандартов с привлечением в качестве экспертов работодателей, их объединений, представителей органов управления образованием, родительской общественности и др.;
- Принцип минимальной достаточности;
- Принцип единства задач формирования общих и профессиональных компетенций специалиста;
- Принцип функциональности предполагает построение и структурирование образовательных стандартов;
- Принцип модульного построения.

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

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** составляют:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 29.06.2015) «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный стандарт, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2010 г. N 675 «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 260807 Технология продукции общественного питания»;
- Федеральный государственный стандарт, утвержденный приказом от 22 апреля 2014 г. N 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания"»
- Приказ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ от 18 апреля 2013 г. N 291 «Об утверждении положения о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего 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»;
- Письмо МОиН ЧО № 04/6397 от 24.07.2015. Методические рекомендации «По

организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы СПО по программам подготовки специалистов среднего звена

- Устав ГАПОУ СО «БПТТ им. Н.В. Грибанова»»;

- Содержание программы ориентировано на требования к компетенциям конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills). Наименование компетенции: «Повар, Кондитер».

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

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

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования:

- в очной форме – 4 года 10 месяцев

- при очно-заочной и заочной формах обучения - увеличивается не более чем на 1 год по сравнению со сроком получения образования по очной форме обучения.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

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

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

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

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

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

6. Организация работы структурного подразделения.

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

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: старший техник-технолог.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования

Формы обучения: очная, очно-заочная и заочная.

### **1.3. Распределение бюджета времени на освоение основной профессиональной образовательной программы**

Нормативные сроки освоения ОПОП по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет (154 недели).

Трудоемкость ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Обучение по учебным циклам	57 недель
Учебная практика	17 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	16 недели
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	9 недель
Государственная итоговая аттестация:	6 недель
-Подготовка выпускной квалификационной работы	4 недели

-Защита выпускной квалификационной работы	2 недели
Каникулярное время	45 недель
Всего	154 недели

#### **1.4. Распределение бюджета времени, отведенного на теоретическое и практическое обучение**

Организация образовательного процесса в техникуме регламентируется учебным планом и расписанием учебных занятий. Срок начала занятий 1 сентября. Учебный год заканчивается в соответствии с календарным учебным графиком.

Продолжительность учебной недели 5 дней.

Учебные занятия сгруппированы парами, продолжительность учебного часа 45 минут. Установлены следующие виды учебных занятий во взаимодействии с преподавателем: урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар, практики (в профессиональном цикле) и самостоятельная работа студентов.

Максимальный объем аудиторной нагрузки обучающихся составляет 36 академических часов в неделю.

Общеобразовательный цикл учебного плана не предусматривает наличие самостоятельной работы в структуре учебной нагрузки, в рамках общеобразовательного цикла по дисциплинам математика, информатика, история, химия, русский язык и литература, предусмотрено выполнение обучающимися индивидуального проекта самостоятельно.

Дисциплина Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной нагрузки.

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы составляет 45 недель (10-11 недель в учебном году, в том числе 2 недели в зимний период).

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль является инструментом мониторинга успешности освоения программы, для её корректировки её содержания в ходе реализации. Задания разрабатываются преподавателями, реализующими программы учебных дисциплин и профессиональных модулей. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину традиционными и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Формами текущего контроля знаний обучающихся являются: устный опрос, фронтальный опрос, письменный опрос, контрольная работа, практическая работа, проверочная работа, лабораторная работа, зачет по теме, защита творческой работы. Текущий контроль знаний осуществляется на каждом учебном занятии.

Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрена промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация включена в учебные циклы и осуществляется в соответствии с фондами оценочных средств. Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре). Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего междисциплинарного курса модуля или дисциплины. Экзамен планируется в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Продолжительность 1 экзамена - 6 часов. Знания, умения и навыки студентов определяются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Практика представляет собой вид учебных занятий обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Предусматривается проведение следующих видов практики: учебная и производственная. На учебную и производственную практики учебным планом предусмотрено 33 недели (1188 ч.) и 4 нед. (144 час.) – преддипломная практика.

Учебная и производственная практика проводятся в учебно-производственных мастерских техникума, на учебно-производственных участках, в организациях, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной проводится на основании результатов, подтвержденных документами соответствующей организации. В состав экзаменационной комиссии входят представители от работодателя и образовательного учреждения. Результаты аттестации фиксируются в протоколе, где отмечаются профессиональные компетенции и умения практиканта, присуждение разряда по рабочей профессии.

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

### 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

### 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям (сочетаниям квалификаций п.1.11/1.12 ФГОС)

Вид профессиональной деятельности	Квалификация	Наименование профессиональных компетенций
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Техник –технолог	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
		Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
		Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Техник- технолог	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
		Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
		Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Техник-технолог	Организовывать и проводить приготовление сложных
		Организовывать и проводить приготовление сложных
		Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
		Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Техник-технолог	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
		Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
		Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
		Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в
Организация процесса приготовления и	Техник-технолог	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов



приготовление сложных холодных и горячих десертов		Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
Организация работы структурного подразделения	Техник-технолог	Участвовать в планировании основных показателей
		Планировать выполнение работ исполнителями
		Организовывать работу трудового коллектива
		Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
		Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

### 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

#### 3.1. Учебный план.

#### 3.2. Календарный учебный график.



#### 4. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

##### 4.1. Планируемые результаты освоения образовательной программы

##### 4.1.1. Общие компетенции

Код	Компетенции	Результат освоения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Знать: сущность и социальную значимость своей будущей профессии Уметь: проявлять к будущей профессии устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Знать: типовые методы и способы выполнения профессиональных задач; Уметь: организовывать собственную деятельность, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Знать: алгоритмы действий в чрезвычайных ситуациях; Уметь: принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, в т.ч. ситуациях риска, и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Знать: круг профессиональных задач, профессионального и личностного развития; Уметь: осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Знать: современные средства коммуникации и возможности передачи информации; Уметь: использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Знать: основы профессиональной этики и психологии в общении с окружающими; Уметь: правильно строить отношения с коллегами, руководством, потребителями, в т.ч. с представителями различных национальностей и профессий; работать в команде
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Знать: виды и меру ответственности за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий; Уметь: принимать командное решение, брать ответственность на себя
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Знать: круг задач профессионального и личностного развития; Уметь: самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Знать: технологию профессиональной деятельности; Уметь: ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности

#### 4.1.2. Профессиональные компетенции

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p><i>Знать:</i> ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <p>виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;</p> <p>основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;</p> <p>требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;</p> <p>способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы, домашней птицы;</p> <p>основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>технологии приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;</p> <p>правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;</p> <p>требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.</p> <p><i>Уметь:</i> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.</p>
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	<p><i>Знать:</i> ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;</p>
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	<p>варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;</p>
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	<p>способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из рыбы и птицы;</p> <p>требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, птицы, соусов;</p> <p>требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;</p> <p>правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;</p> <p>методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p> <p>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов; варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы; гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции <i>Уметь:</i> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.</p>

<b>3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов	<p><i>Знать:</i> ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; правила соусной композиции горячих соусов; температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных соусов; варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; правила выбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; технологию приготовления сложных супов (шюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы); технологию приготовления специальных гарниров к сложным шюреобразным, прозрачным, национальным супам; гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.</p> <p><i>Уметь:</i> органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.</p>
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих	
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной	
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	

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

ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных	<p><i>Знать:</i> ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p><i>Уметь:</i> органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в	
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских	
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	

<b>5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<p><i>Знать:</i> ассортимент сложных холодных и горячих десертов; основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;</p> <p>технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;</p> <p>правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;</p> <p>варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;</p> <p>варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;</p> <p>сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.</p> <p><i>Уметь:</i> органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию.</p>
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	



6. Организация работы структурного подразделения		
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	<p><i>Знать:</i> принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.</p> <p><i>Уметь:</i> рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.</p>
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

ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<p><i>Знать:</i> ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; технику обработки овощей, грибов, пряностей; способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; правила хранения овощей и грибов виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;</p> <p>ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; способы минимизации отходов при подготовке продуктов; температурный режим и правила приготовления;</p> <p>блюдо и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; правила проведения бракеража; способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;</p> <p>правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.</p> <p><i>Уметь:</i> проверять органолептическим способом овощей и грибов; выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; обрабатывать различными методами овощи и грибы; нарезать и формировать традиционные виды овощей и грибов; охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья; проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;</p> <p>Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; оценивать качество холодных блюд и закусок; выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима; проверять органолептически способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов; определять их соответствие технологическим требованиям; выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков.</p>
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной	
ПК 2.1	Организовывать и проводить легких и сложных холодных закусок приготовление канапе,	
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов	
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	
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 рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра	
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и	
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	
ДПК 7.1	Подготавливать рабочее место оборудования сырье исходные материалы для приготовления продукции общественного питания в соответствии с инструкциями и регламентами	
ДПК 7.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации кулинарных блюд и изделий разнообразного ассортимента	

## **4.2. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Основными формами промежуточной аттестации являются: дифференцированный зачет и экзамен. При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является квалификационный экзамен по модулю, который учитывается при подсчете общего количества экзаменов в профессиональном модуле и включается в общий объем образовательной нагрузки.

Выбор формы контроля по учебной дисциплине, профессиональному модулю, практикам определяется в соответствии с их значимостью, завершенностью изучения. Экзамен, дифференцированный зачет, зачет могут проводиться в устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т. д.

Количество учебных дисциплин, МДК (в том числе за счет вариативной части), учебных и производственных практик, профессиональных модулей, выносимых на промежуточную аттестацию, по окончании их изучения, в каждом учебном году, не превышает восемнадцати.

Экзамен по профессиональному модулю позволяет оценить сформированность компетенций, может проводиться при сочетании следующих форм: демонстрации практических умений, опыта при выполнении практико-ориентированных заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего, служащего.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) методик проведения Чемпионатов международного движения WorldSkills Russia по компетенции «Повар, Кондитер», например, в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения. Практическая часть экзамена по модулю может проводиться:

- на рабочем месте в разных службах организаций;
- баз практики соответствующего вида профильной направленности;
- в учебных аудиториях, тренинговых кабинетах и лабораториях, оснащенных в соответствии с международными требованиями стандартов (в том числе WSR - в части инфраструктурных листов).

Для проведения экзамена по профессиональному модулю готовится пакет контрольно-измерительных материалов (далее - КИМ).

## **4.3. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы Требования к определению тематики, содержания, объёма и структуры ВКР**

Обязательным требованием является - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании «Порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам СПО», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 в соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (Собрание законодательства Российской Федерации, 2012, N 53, ст. 7598; 2013, N 19, N 2326) а именно:

- тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования и отвечать современным требованиям развития науки, техники, производства, экономики, культуры и образования;

- темы выпускных квалификационных работ рассматриваются на заседании предметной цикловой комиссии профессионального цикла специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а затем согласовываются с

предприятиями (базами преддипломной практики), если ВКР выполняется по заказу предприятия (организации), то тема дипломной работы разрабатывается на основании технического задания заказчика;

- студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности её разработки для практического применения;

- после согласования тематики ВКР приказом директора проходит утверждение и закрепление за студентами темы выпускной квалификационной работы (с указанием сроков исполнения) и назначении руководителей ВКР из числа работников отраслевых предприятий и организаций, ведущих преподавателей предметной цикловой комиссии профессионального цикла специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также консультантов по разделам ВКР и проведения нормоконтроля не позднее 01 марта.

**Обязательные документы и материалы, необходимые для выполнения ВКР**  
Индивидуальное задание по теме ВКР, где в соответствующих разделах формулируются конкретные требования к каждой части, рассматривается на заседании ПЦК, подписывается руководителем ВКР и утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе.

Выдача задания на ВКР студенту должна состояться не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики и должна сопровождаться консультацией со стороны руководителя, в ходе которой разъясняются задачи, структура, объём работы, принцип разработки и оформления.

До выхода на преддипломную практику студентом составляется календарный план работы над ВКР, где предусмотрены сроки выполнения всех отдельных частей ВКР, консультирования по разделам ВКР и предварительной защиты. Календарный план утверждается руководителем ВКР. Информация о выполнении календарного графика отражается в отзыве руководителя ВКР.

### **Требования к выполнению выпускной квалификационной работы**

ВКР (дипломная работа) по структуре состоит из введения, двух разделов и заключения.

Материалы дипломной работы располагаются в следующей последовательности:

- титульный лист;
- оглавление с указанием разделов, подразделов и страниц;
- введение;
- теоретическая часть ВКР;
- практическая часть ВКР;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Краткая характеристика разделов:

**Во введении** В нем раскрываются актуальность выбранной темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель, задачи работы, даётся характеристика общественного питания, тенденции развития общественного питания, новые направления, технологии, оборудование, организация производственной формы обслуживания и т.д.

Основная часть дипломной работы включает в себя несколько частей:

#### **Часть 1 Организация предприятия**

Данная часть носит аналитический характер, в ней дается обоснование места расположения предприятия в соответствии с темой дипломной работы, указываются

источники продовольственного снабжения данного предприятия и описывается складское хозяйство, организация работы цехов или цеха (согласно теме).

**Вторая глава** посвящается Разработке производственной программы ресторана заключающаяся в последовательном решении следующих вопросов:

- определение количества посетителей;
- расчет количества потребляемых блюд;
- расчет количества прочей продукции;
- разработка производственной программы.

Продолжительность приема пищи зависит от типа предприятия, принятой формы обслуживания и вида приема пищи (завтрак, обед, ужин).

В ходе анализа могут использоваться аналитические таблицы, расчеты, формулы, схемы, диаграммы и графики.

### **Часть 3 «ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ»**

Данная часть является практической. В данной части:

- формулируются принципы формирования цен на предприятии общественного питания;
- просчитывается калькуляция цен на блюдо (изделия) (штук), составляется калькуляция на 5 блюд (10 изделий);
- раскрываются торговые наценки на предприятии общественного питания;
- производится учёт торговой наценки, указывается прибыль предприятия.
- Работа отдела рекламы

### **Часть 4 «ОХРАНА ТРУДА И ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ»**

Данная часть состоит из двух глав.

#### **4.1 Безопасность жизнедеятельности**

В данной части необходимо охватить следующий спектр вопросов:

- 4.1.1. Травматизм и профзаболевания (характерные для данного предприятия)
- 4.1.2. Освещение (характерные для данного предприятия)
- 4.1.3. Инструктаж по технике безопасности (характерные для данного предприятия)
- 4.1.4. Медицинский осмотр, режим работы и отдыха (характерные для данного предприятия)
- 4.1.5. Пожарная безопасность и взрывоопасность (характерные для данного предприятия)

#### **4.2. Характеристика экологической безопасности сырья и продукции**

В этой части необходимо:

- 4.2.1. Рассмотреть влияние предприятия на экологическую ситуацию;
- 4.2.2. Дать характеристику:
  - источников выбросов в атмосферу;
  - воды, используемой в технологическом процессе;
  - сточных вод, их загрязненность;
  - твёрдых отходов;
  - экологической безопасности сырья и продукции.

Завершающей частью ВКР является **заключение**, которое содержит выводы и предложения с их кратким обоснованием в соответствии с поставленной целью и задачами, раскрывает значимость полученных результатов. Заключение не должно составлять более 5 страниц текста.

Заключение лежит в основе доклада выпускника на защите.

**Список использованной литературы** и источников включает все источники, которыми пользуется обучающийся при выполнении дипломной работы. Список должен содержать не менее 20 источников.

Источники систематизируются по алфавитному порядку.

Книги одного, двух и трех авторов описываются под фамилией автора.

При составлении описания книг под фамилией автора сообщаются следующие данные: фамилия и инициалы автора, заглавие книги и сведения, относящиеся к заглавию, сведения об ответственности, о повторности издания, место издания, издательство, год и число страниц (листов) (ГОСТ Р7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка»)

**Приложения** могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т. п.

Выпускная квалификационная работа должна быть выполнена на стандартных листах белой бумаги формата А4 и оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001 «Отчёт о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»; ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»; ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

На титульном листе дипломной работы ставится подпись руководителя структурного подразделения по направлению подготовки о допуске работы к защите и подписи руководителя и консультанта дипломной работы.

Дипломная работа должна быть выполнена в соответствии с методическими рекомендациями к ВКР

Защита выпускной квалификационной работы проводится в аудитории образовательного комплекса, оснащенной мультимедийным оборудованием, и включает в себя доклад студента, мультимедийную презентацию и экономическое обоснование, чтение рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента, выступление руководителя выпускной квалификационной работы.

Электронная презентация должна помогать обучающемуся представить достоинства выполненной работы, подтвердить освоение общих и профессиональных компетенций. На слайдах должны быть отражены: цели и задачи ВКР, характеристика предмета и объекта исследования, основные этапы исследования, выводы о целесообразности и перспективах практического применения результатов ВКР.

Презентация создается в программе PowerPoint, выполняется в едином стиле. Цветовая гамма и использование анимации не должны препятствовать адекватному восприятию информации. Количество слайдов в презентации не более 25.

Выпускник предоставляет в государственную экзаменационную комиссию дипломную работу на бумажном носителе в жёстком переплете, оформленную в соответствии с ГОСТом.

Общее руководство и контроль за ходом выполнения выпускной квалификационной работы осуществляет руководитель ППСЗ специальности, непосредственное руководство осуществляет руководитель ВКР.

Выполнение выпускной квалификационной работы осуществляется студентом с соблюдением сроков, установленных в календарном плане. В случае нарушения сроков выполнения одного из этапов выполнения ВКР руководитель ВКР ставит в известность руководителя ППСЗ специальности.

Выпускная квалификационная работа, выполненная в полном объёме в соответствии с заданием, подписанная выпускником, передается руководителю ВКР для заключительного контроля. Руководитель пишет отзыв, где отражает качество содержания выполненной ВКР, проводит анализ хода её выполнения, даёт характеристику работы

выпускника и выставляет оценку. Отзыв руководителя ВКР о работе выпускника над дипломной работой является основанием для допуска студента к рецензированию ВКР.

Рецензирование выполненных ВКР осуществляется специалистами из числа работников отраслевых предприятий и организаций, которые определяли тематику ВКР, или преподавателями вузов.

Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии ВКР заданию на неё;
- оценку качества выполнения каждого раздела ВКР;
- оценку степени разработки перспективных вопросов, оригинальности и практической значимости ВКР;
- оценку практической значимости и возможности внедрения (апробации) на предприятии, в организации;
- оценку ВКР.

Внесение изменений в ВКР после получения рецензии не допускается. Во время защиты студент вправе согласиться или не согласиться с рецензией, обосновав свой выбор.

Отзыв руководителя ВКР, рецензию на ВКР и саму дипломную работу студент сдает руководителю ППСЗ специальности для предоставления их в ГЭК до начала её работы.

#### **Условия допуска обучающихся к ГИА**

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 деятельности;
- наличие зачётной книжки (подтверждает отсутствие у обучающегося академических задолженностей и выполнение учебного плана или индивидуального учебного плана);
- наличие оценочных листов экзаменов (квалификационных) по видам деятельности;
- наличие документов, подтверждающих результаты завершения этапов учебной и производственной (по профилю специальности) и преддипломной практики (дневники, аттестационные листы, протоколы аттестации учебной практики, протоколы аттестации производственной и преддипломной практики, отчёт, ведомости, характеристики);
- наличие портфолио (презентация результатов освоения образовательной программы, сертификаты, удостоверения, свидетельства, дипломы, грамоты, фото-свидетельства участия в мероприятиях).

Необходимым условием допуска к защите ВКР является:

- наличие ВКР, выполненной в соответствии с индивидуальным заданием, в сроки, установленные графиком;
- наличие отзыва руководителя ВКР;
- наличие рецензии специалиста отраслевой организации (предприятия) или другой образовательной организации;
- наличие производственной характеристики с места прохождения преддипломной практики.

#### **- Процедура проведения ГИА**

- Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

- Защита ВКР проводится в специально подготовленном помещении.

- Результаты ГИА определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в соответствии с установленными критериями; объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

- Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка ВКР, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Протоколы подписываются председателем, заместителем председателя, членами ГЭК, ответственным секретарем.

- Лицам, не проходившим ГИА по уважительной причине, предоставляется возможность пройти ГЭК без отчисления из образовательной организации.

- Дополнительные заседания ГЭК для лиц, не проходивших ГИА по уважительной причине, организуются в установленные образовательной организацией сроки, но не позднее 4 месяцев после подачи заявления.

- Лицам, не прошедшим ГИА или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому образовательной организацией.

- Обучающиеся, не прошедшие ГИА или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят ГИА не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые.

- Повторное прохождение ГИА не может быть назначено образовательной организацией для одного лица более двух раз.

#### **4.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы ГАПОУ СО «БПТТ им. Н.В. Грибанова» определяет самостоятельно с учетом ООП.

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

Результаты освоения видов деятельности и квалификацию обучающиеся подтверждают на Государственной итоговой аттестации. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Особенностью образовательной программы является то, что в структуру государственной итоговой аттестации, которая проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, включается демонстрационный экзамен.

Демонстрационный экзамен по усмотрению образовательной организации включается в выпускную квалификационную работу или проводится в виде государственного экзамена.

Система оценок и процедура государственной итоговой аттестации прописывается в Программе государственной итоговой аттестации.



## **5. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

### **5.1. Материально-техническое оснащение учебных кабинетов, лабораторий мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и другого оборудования**

Специальные помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

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

#### **Кабинеты:**

Социально-экономических дисциплин

Иностранного языка

Информационных технологий в профессиональной деятельности

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

#### **Спортивный комплекс:**

Спортивный зал

Открытый стадион

Тир (место для стрельбы)

#### **Лаборатории:**

химии;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

#### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в интернет

Актный зал

### **Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по профессии (специальности)**

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

#### **5.2. Требования к оснащению баз практик**

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

#### **5.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации

образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)* и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности *33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)*, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 15907697731225437733171220106122902855701791362

Владелец Поперечнев Дмитрий Николаевич

Действителен с 17.07.2023 по 16.07.2024