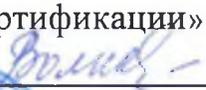


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
КАМЧАТСКОГО КРАЯ

Краевое государственное профессиональное образовательное  
автономное учреждение  
«КАМЧАТСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»  
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

СОГЛАСОВАНО

Эксперт по сертификации услуг  
общественного питания  
ООО «Камчатский Центр  
сертификации»

 Т.М.Волкова



УТВЕРЖДАЮ

Директор КГПОАУ  
«Камчатский  
политехнический техникум»

 Л.Г. Буряк



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

Квалификация: техник-технолог  
форма обучения: очная

Нормативный срок освоения – 2 года 10 месяцев  
на базе среднего общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования: естественно-научный

Петропавловск-Камчатский

## РЕЦЕНЗИЯ

**на основную образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», реализуемую КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум», эксперта по сертификации услуг общественного питания ООО «Камчатский Центр сертификации»  
Волковой Татьяны Михайловны**

Образовательная программа (ОП) подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивает реализацию федерального государственного образовательного стандарта с учетом образовательных потребностей и запросов обучающихся и реализуется Камчатским политехническим техникумом по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

ОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебные планы, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания программ учебных дисциплин, программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума. ОП предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и

технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Особенности образовательной программы: практикоориентированность подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляет 54 % от общего объема часов подготовки и соответствует диапазону допустимых значений для СПО базовой подготовки. Это дает возможность выпускникам быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда.

При освоении ОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания студенты изучают профессиональный модуль: «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих» с освоением профессии: повар. По результатам освоения профессионального модуля, который включает проведение учебной и производственной практики, обучающийся получает свидетельство о профессии.

Присвоение квалификации проводится с участием работодателей.

Занятия по учебной практике проводятся концентрированно в техникуме.

Производственная практика (практика по профилю специальности) проводится в организациях концентрированно после освоения всех разделов профессионального модуля и завершается дифференцированным зачетом.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Разработанная ОП имеет высокий уровень обеспеченности учебно-методической документацией и материалами. Представлены программы всех заявленных дисциплин, практик и итоговой государственной аттестации. Программа может быть использована для подготовки студентов квалификации «техник-технолог» по направлению специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

эксперт по сертификации

услуг общественного питания

ООО «Камчатский Центр сертификации»



Т.М. Волкова

# СОДЕРЖАНИЕ

## **1 Общие положения**

- 1.1 Общие сведения об основной профессиональной образовательной программе (далее ОПОП) СПО
- 1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО.
- 1.3 Общая характеристика ОПОП СПО.
- 1.4 Требования к абитуриенту.
- 1.5 Востребованность выпускников.
- 1.6 Основные пользователи ОПОП.

## **2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

- 2.1. Область профессиональной деятельности выпускников.
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников.
- 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников.

## **3 Компетенции выпускника ОПОП СПО, формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО**

## **4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

- 4.1 Учебный план подготовки СПО.
- 4.2 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

## **5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

- 5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса.
- 5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса.
- 5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

## **6 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

- 6.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация.
- 6.2 Порядок аттестации студентов
- 6.3 Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП СПО.

## **7 Возможности продолжения образования**

## **1 Общие положения**

### **1.1 Общие сведения об основной профессиональной образовательной программе (далее ОПОП) СПО**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» реализуется КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум» по программе базовой подготовки на базе среднего общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от «22» апреля 2014 года

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку студентов.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки студентов.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности студентов и работников колледжа.

### **1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО**

Нормативную основу разработки ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составляют:

- закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ, в ред. от 23.07.2013);
- приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарег. в Минюсте России 30.07.2013г. № 29200);
- приказ Министерства образования и науки России от 18 апреля 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы

среднего профессионального образования»;

- разъяснения ФГАУ ФИРО - разработчиками основных профессиональных образовательных программ - о порядке реализации федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования;

- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013

года № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от « 22» апреля 2014 года;

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

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального

образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Устав КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»

- Положение по организации итоговой государственной аттестации выпускников и защите выпускной квалификационной работы;

- Положение об учебной и производственной практике студентов;

- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов.

### 1.3 Общая характеристика ОПОП СПО

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

Выпускник техникума в результате освоения ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» будет профессионально готов к деятельности по организации и проведению монтажа и ремонта промышленного оборудования, организации и выполнению работ по эксплуатации промышленного оборудования, выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

Нормативные сроки освоения программы подготовки специалистов среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Таблица 1

Образовательная база приема	Наименование классификации базовой подготовки	Сроки получения в очной форме обучения
на базе среднего общего образования	Техник-технолог	2 года 10 мес.
на базе основного общего образования		3 года 10 мес.

В КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум» осуществляется подготовка специалистов на базе среднего общего образования с реализацией федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ОПОП, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

Таблица 2

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка		2916
Самостоятельная работа		1458
Учебная практика	28	1008
Производственная практика (по профилю специальности)		
Преддипломная практика	4	
Промежуточная аттестация	5	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	23	

#### 1.4 Требования к абитуриенту

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем общем образовании.

#### 1.5 Востребованность выпускников

Выпускники по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» востребованы на предприятиях г. Петропавловска-Камчатского и Камчатского края.

#### 1.6 Основные пользователи ОПОП

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели, сотрудники КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум» преподаватели дисциплин общеобразовательного цикла, общепрофессиональных дисциплин, междисциплинарных курсов профессиональных модулей, студенты, обучающиеся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;
- администрация и органы коллективного управления техникума;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

## 2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

### 2.1 Область профессиональной деятельности выпускников

Основной областью профессиональной деятельности технологов является организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

## 2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников

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

## 2.3 Виды профессиональной деятельности выпускников

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

## 3 Компетенции выпускника ОПОП СПО, формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО

Выпускник, освоивший ОПОП, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Таблица 3

Код компетенции	Содержание
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального или личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции:

Таблица 4

Вид профессиональной деятельности	Кодкомпетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация	ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
	ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
	ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.
	ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
	ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

## **4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

### **4.1 Учебный план подготовки СПО**

Содержание и организация образовательного процесса при реализации, данной ОПОП, регламентируется рабочим учебным планом СПО.

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (далее - учебный план) регламентирует порядок реализации основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО.

В соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании» учебный план является частью основной профессиональной образовательной программы.

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики основной профессиональной образовательной программы по профессии СПО:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по полугодиям;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- виды учебных занятий;

- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения;

- объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Режим работы образовательного учреждения: 6- дневная учебная неделя.

При формировании учебного плана распределен весь объем времени, отведенного на реализацию ОПОП, включая вариативную часть.

Вариативная часть ФГОС СПО в объеме 864 часов распределена следующим образом:

Таблица 5

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	ФГОС	Учебный план	Увеличение часов	Примечание
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>				
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	<b>420</b>	<b>502</b>	<b>82</b>	
ОГСЭ.1	Основы философии	48	48		
ОГСЭ.2	История	48	48		
ОГСЭ.3	Иностранный язык	162	162		
ОГСЭ.4	Русский язык и культура речи		50	<b>50</b>	Введенная дисциплина
ОГСЭ.5	История потребительской кооперации России		32	<b>32</b>	Введенная дисциплина
ОГСЭ.6	Физическая культура	162	162		
	<b>Всего введенных дисциплин:</b>			<b>82</b>	
<b>П</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>1424</b>	<b>2206</b>	<b>782</b>	
	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>416</b>	<b>792</b>	<b>376</b>	
ОП.1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		48		
ОП.2	Физиология питания		32		
ОП.3	Организация хранения и контроль запасов сырья		32		
ОП.4	Информационные технологии в профессиональной деятельности		60		
ОП.5	Метрология и стандартизация		30		
ОП.6	Правовые основы профессиональной деятельности		48		
ОП.7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		90		
ОП.8	Охрана труда		28		
ОП.9	Психология и этика профессиональной деятельности		32	32	Введенная дисциплина
ОП.10	Кухни народов мира		66	66	Введенная дисциплина
ОП.11	Организация работы малых предприятий		66	66	Введенная дисциплина

ОП.12	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания		58	58	Введенная дисциплина
ОП.13	Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей		40	40	Введенная дисциплина
ОП.14	Организация производства на предприятиях общественного питания		46	46	Введенная дисциплина
ОП.15	Оборудование предприятий общественного питания		48	48	Введенная дисциплина
ОП.16	Безопасность жизнедеятельности	68	68		
	<b>Всего введенных дисциплин:</b>			<b>356</b>	
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>1008</b>	<b>1414</b>	<b>406</b>	
ПМ. 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		194		
ПМ. 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		208		
ПМ. 3	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции		258		
ПМ. 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		222		
ПМ. 5	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		186		
ПМ. 6	Организация работы структурного подразделения		150		
ПМ.7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих		196		
	<b>Вариативная часть</b>	<b>864</b>		<b>864</b>	

Распределение вариативной части осуществлялось по следующим

основаниям: необходимость расширения базовых знаний обучающихся для освоения профессиональных модулей, углубление уровня освоения профессиональных и общих компетенций, возможность продолжения образования по данному направлению подготовки, обеспечение конкурентоспособности выпускника на рынке труда.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, и реализуется концентрированно, после освоения теоретического материала профессиональных модулей.

2 курс - ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих - 360 часа.

4 семестр – 360 часа.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Производственная практика по специальности проводится концентрированно, в несколько периодов, по договорам на предприятиях, в организациях города и края, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

2 курс - ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 108 часов.

4 семестр – 108 часов.

3 курс - ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - 108 часа.

6 семестр – 108 часов.

3 курс - ПМ.03 Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции – 108 часов.

6 семестр – 108 часов.

3 курс - ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – 108 часов.

6 семестр – 108 часов.

4 курс - ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 108 часов.

8 семестр – 108 часов.

4 курс - ПМ.06 Организация работы структурного подразделения – 108 часов.

8 семестр – 108 часов.

Преддипломная практика проводится в восьмом семестре в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся и составляет 144 часа (4 недели).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. После прохождения учебной практики по профессиональному модулю проводится дифференцированный зачет, производственной практики - квалификационный экзамен, преддипломная практика завершается дифференцированным зачетом по результатам защиты отчета.

КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум» обновляет основную профессиональную образовательную программу (в части состава дисциплин и профессиональных модулей, установленных учебным заведением в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии) с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим федеральным государственным образовательным стандартом.

Учебный план представлен в Приложении 1.

#### **4.2 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей**

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Рабочие программы и профессиональные модули даны в Приложении 2.

- **Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

#### **5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение

обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## **5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Все дисциплины учебного плана обеспечены рабочими программами, а также учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам ОПОП.

При реализации ОПОП используется как традиционные, так и инновационные образовательные технологии: метод проектов с применением в соответствующих предметных областях, применение информационных технологий в учебном процессе (организация свободного доступа к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств), тренинги и пр.

Для реализации компетентного подхода предусматривается использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний обучающихся с использованием ИКТ. В учебном процессе организуются различные виды контроля знаний обучающихся: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Итоговая аттестация выпускников включает в себя защиту выпускной квалификационной работы.

Внеучебная деятельность обучающихся направлена на самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У обучающихся формируются профессионально значимые личностные качества, такие как эмпатия, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют научно-практические конференции, педагогические чтения, Дни здоровья, конкурсы непрофессионального творчества и др.

Внеаудиторная работа имеет необходимое методическое обеспечение.

Каждый обучающийся имеет доступ к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и по

каждому междисциплинарному курсу, а так же имеет доступ к банку электронных учебников.

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

Так же имеются официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

### **5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

КГПОАУ СПО «Камчатский политехнический техникум» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной и междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Техникум располагает необходимыми для освоения ОПОП кабинетами, лабораториями и другими помещениями. Кабинеты: социально-экономических дисциплин; иностранного языка; информационных технологий в профессиональной деятельности; экологических основ природопользования; технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства; безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории: химии; метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены. Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех.

Библиотека с читальным залом.

Техникум имеет высокую степень компьютеризации учебного процесса. Оснащенность образовательного процесса компьютерной техникой следующая: персональные компьютеры, ноутбуки, мультимедийные проекторы, принтеры, сканеры, интерактивные доски, цифровой фотоаппарат.

Соотношение количества учащихся на 1 ПК составляет 2:1.

85 % учебных кабинетов и мастерских оснащены персональными компьютерами и мультимедийными установками.

### **6 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую

государственную аттестацию обучающихся.

### **6.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Контроль успеваемости и промежуточная аттестация знаний проводится в соответствии с «Положением о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации студентов»

В учебном процессе применяют следующие формы контроля и промежуточной аттестации:

- входное тестирование;
- промежуточное тестирование;
- текущее компьютерное тестирование;
- контрольные работы;
- зачет;
- экзамен.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям данной ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) разработан фонд оценочных средств, включающий типовые задания, контрольные работы, тесты, и др. позволяющие оценить знания, умения и уровень сформированности приобретенных компетенций.

### **6.2 Порядок аттестации студентов**

Для определения уровня усвоения обучающимися материала, предусмотренного учебной программой по предмету в рамках ОПОП для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей проводится промежуточная аттестация в виде зачётов, дифференцированных зачётов, экзаменов.

Зачёты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на образовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Обязательной формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является квалификационный экзамен. Формами промежуточной аттестации по составным элементам профессиональных модулей являются: дифференцированный зачет и экзамен. Формами аттестации по учебной и производственной практике является дифференцированный зачет.

По остальным дисциплинам, кроме «Физической культуры», формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен
- дифференцированный зачёт

### **6.3 Итоговая государственная аттестация выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Освоение ОПОП завершается обязательной государственной

(итоговой) аттестацией обучающихся.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной 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 профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Государственная (итоговая) аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей;

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются на основании положения об итоговой аттестации выпускников КГПОАУ СПО «Камчатский политехнический техникум».

## **7 Возможность продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», подготовлен: к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки подготовки бакалавров.