

1. **Пояснительная записка**

**1.1. Профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена.**

Профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена реализуется в заочной форме обучения.

Обучение предусмотрено по семестрам.

* объем обязательной аудиторной учебной нагрузки при заочной форме обучения не входят учебная и производственная практика в составе ПМ, реализуемые обучающимися самостоятельно с представлением и последующей защитой отчета. Рекомендуется заключение договоров, соглашений о сотрудничестве с предприятием, на котором работает обучающийся, а также предоставление обучающемуся со стороны предприятия справок, сертификатов, иных документов, подтверждающих его ОК и ПК по выбранной специальности. Обучающиеся, имеющие стаж работы или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, могут освобождаться от прохождения учебной практики и практики по профилю специальности на основании предоставленных с места работы справок.

Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является частью ОПО СПО и содержит следующие характеристики:

* объем обязательных учебных занятий при заочной форме обучения составляет 160 часов в год;
* максимальная нагрузка выдержана в объеме не более 54 часов в неделю
* перечень, последовательность изучения, объемы учебных дисциплин, профессиональных модулей по семестрам и курсам:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Индекс | Наименование цикла, учебной дисциплины, | Максимальная | Курс |  |
|  | профессионального модуля | учебная | изучения |  |
|  |  | нагрузка |  |  |
|  |  | обучающегося, |  |  |
|  |  | час |  |  |
|  |  |  |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |  |
|  |  |  |  |  |
| ОГСЭ.00 | **Общий гуманитарный и социально-** |  |  |  |
| **экономический цикл** |  |  |  |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 6 | 2 |  |
| ОГСЭ.02 | История | 22 | 4 |  |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | 18 | 1 - 4 |  |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 8 | 1 - 4 |  |
|  | **Математический и общий** |  |  |  |
| ЕН.00 | **естественнонаучный цикл** |  |  |  |
| ЕН.01 | Математика | 30 | 1 |  |
|  |  |  |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 6 | 2 |  |
| ЕН.03 | Химия | 38 | 1 |  |
| ОП.00 | **Общепрофессиональный цикл** |  |  |  |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом | 25 | 1 |  |

3

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | производстве |  |  |  |
| ОП.02 | Физиология питания | 25 | 1 |  |
|  | Организация хранения и контроль запасов и |  |  |  |
| ОП.03 | сырья | 34 | 1 |  |
|  | Информационные технологии в |  |  |  |
| ОП.04 | профессиональной деятельности | 30 | 4 |  |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | 16 | 2 |  |
|  | Правовые основы профессиональной |  |  |  |
| ОП.06 | деятельности | 10 | 3 |  |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 38 | 2 |  |
| ОП.08 | Охрана труда | 6 | 4 |  |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | 10 | 2 |  |
|  |  |  |  |  |
| **П.00** | **Профессиональный цикл** |  |  |  |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **ПМ. 01** | **Организация процесса приготовления и** |  |  |  |
|  | **приготовление полуфабрикатов для сложной** |  |  |  |
|  | **кулинарной продукции** |  |  |  |
| МДК. 01. | Технология приготовления полуфабрикатов для | 46 | 2 |  |
| 01 | сложной кулинарной продукции |  |  |  |
| УП.01 |  | 72 | 2 |  |
|  |  |  |  |
| ПП.01 |  | 72 | 2 |  |
|  |  |  |  |
| **ПМ. 02** | **Организация процесса приготовления и** |  |  |  |
|  | **приготовление сложной холодной** |  |  |  |
|  | **кулинарной продукции** |  |  |  |
| МДК. 02. | Технология приготовления сложной холодной | 35 |  |  |
| 01 | кулинарной продукции | 3 |  |
|  |  |
| УП.02 |  | 72 | 3 |  |
|  |  |  |  |  |
| ПП.02 |  | 72 | 3 |  |
| **ПМ. 03** | **Организация процесса приготовления и** |  |  |  |
|  | **приготовление сложной горячей кулинарной** |  |  |  |
|  | **продукции** |  |  |  |
| МДК. 03. | Технология приготовления сложной горячей |  |  |  |
| 01 | кулинарной продукции | 44 | 3 |  |
|  |  |  |  |
| УП.03 |  | 108 | 3 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ПП.03 |  | 72 | 3 |  |
| **ПМ. 04** | **Организация процесса приготовления и** |  |  |  |
|  | **приготовление сложных хлебобулочных,** |  |  |  |
|  | **мучных кондитерских изделий** |  |  |  |
| МДК. 04. | Технология приготовления сложных | 44 | 3 |  |
| 01 | хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |  |  |
|  |  |  |
| УП.04 |  | 72 | 4 |  |
| ПП.04 |  | 72 | 4 |  |
| **ПМ. 05** | **Организация процесса приготовления и** |  |  |  |
|  | **приготовление сложных холодных и горячих** |  |  |  |
|  | **десертов** |  |  |  |
| МДК. 05. | Технология приготовления сложных холодных | 20 | 3 |  |
| 01 | и горячих десертов |  |  |
|  |  |  |

4

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| УП.05 |  | 72 | 4 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ПП.05 |  | 36 | 4 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **ПМ. 06** | **Организация работы структурного** |  |  |  |
|  | **подразделения** |  |  |  |
| МДК. 06. | Управление структурным подразделением | 44 | 4 |  |
| 01 | организации |  |  |
|  |  |  |
| УП.0.6 |  | 72 | 4 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ПП.06 |  | 72 | 4 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| **ПМ. 07** | **Выполнение работ по одной или нескольким** |  |  |  |
|  | **профессиям рабочих, должностям служащих** |  |  |  |
| МДК. 07. | Выполнение работ по професси "Повар" | 52 | 4 |  |
| 01 |  |  |  |
|  |  |  |  |
| УП.07 |  | 72 | 2 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| ПП.07 |  | 72 | 2-3 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И**

**ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО**

**2.1. ОБЛАСТЬ И ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**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.

**Объекты профессиональной деятельности выпускника являются:**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том

числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции,

хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и

полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного

питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

**2.2.Виды профессиональной деятельности выпускника**

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

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

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

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

5

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ВПД 6.** **Организация работы структурного подразделения.**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

**.**

**Общие компетенции выпускника**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

6

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1. **ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ, СОДЕРЖАЩИЙ СЛЕДУЮЩИЕ СВЕДЕНИЯ:**

Нормативный срок освоения программы *базовой* подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при заочной форме получения образования:

– на базе среднего общего образования – 3 года 10 месяцев.

КВАЛИФИКАЦИЯ – техник - технолог

1. **ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

4.1. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК (ПРИЛОЖЕНИЕ ОПОП СПО)

4.2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН (ПРИЛОЖЕНИЕ ОПОП СПО)

4.3. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПО УЧЕБНЫМ ДИСЦИПЛИНАМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ

МОДУЛЯМ ОПОП СПО (ПРИЛОЖЕНИЕ ОПОП СПО)

4.4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ВСЕХ ВИДОВ ПРАКТИК (УЧЕБНОЙ, ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ, ПРЕДДИПЛОМНОЙ (ПРИЛОЖЕНИЕ ОПОП СПО)

1. **МАТЕРИАЛЬНО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП СПО**

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п | Наименование |
| **1** | **Кабинеты:** |
| 1.1 | Социально – экономических дисциплин |
| 1.2 | Иностранного языка |
|  | Информационных технологий в профессиональной |
| 1.3 | деятельности |
| 1.4 | Экологических основ природопользования |
|  | Технологического обрудования кулинарного и кондитерского |
| 1.5 | производства |
| 1.6 | Безопасности жизнедеятельности и охраны труда |
| **2** | **Лаборатории:** |
| 2.1 | Химии |
| 2.2 | Метрологии и стандартизации |
| 2.3 | Микробиологии, санитарии и гигиены |
| **3** | **Учебный кулинарный цех** |
| **4** | **Учебный кондитерский цех** |
| **5** | **Спортивный комплекс:** |
| 5.1 | Спортивный зал |

7

5.2 Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

5.3 Стрелковый тир

1. **Залы:**

6.1 Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

6.2 Актовый зал

ОПОП СПО ОБЕСПЕЧЕНА УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ ПО ВСЕМ УЧЕБНЫМ ДИСЦИПЛИНАМ И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ.

ВНЕАУДИТОРНАЯ РАБОТА СОПРОВОЖДАЕТСЯ РЕКОМЕНДАЦИЯМИ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ, ВИДАМИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ, ОБОСНОВАНИЕМ ВРЕМЕНИ, ЗАТРАЧИВАЕМОГО НА ВЫПОЛНЕНИЕ.

ОБУЧАЮЩИЕСЯ ОБЕСПЕЧЕНЫ УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ, ИМЕЮТ ДОСТУП К ЭЛЕКТРОННЫМ РЕСУРСАМ.

ОБУЧАЮЩИМСЯ ОБЕСПЕЧЕН ДОСТУП К СЕТИ ИНТЕРНЕТ В БИБЛИОТЕКЕ, КАБИНЕТАХ И ЛАБОРАТОРИЯХ ИНФОРМАТИКИ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ..

ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОПОП СПО

|  |  |
| --- | --- |
|  | НАИМЕНОВАНИЕ |
|  | ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ |
|  | ДИСЦИПЛИНЫ, |
|  | ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО |
|  | МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  | 1 |
|  | **Общий гуманитарный и** |
|  | **социально-** |
|  | **экономический цикл** |
|  |  |
| **ОГСЭ.01** | Основы философии |
|  |  |
| **ОГСЭ.02** | История |
|  |  |
| **ОГСЭ.03** | Иностранный язык |
|  |  |
| **ОГСЭ.04** | Физическая культура |
|  | **Математический и** |
|  | **общий** |
|  | **естественнонаучный** |
|  | **цикл** |
|  |  |
| **ЕН.01** | Математика |

8

|  |  |
| --- | --- |
| **ЕН.02** | Экологические основы |
|  | природопользования |
| **ЕН.03** | Химия |
|  |  |
|  | **Общепрофессиональный** |
|  | **цикл** |
| **ОП.01** | Микробиология, |
|  | санитария и гигиена в |
|  | пищевом производстве |
|  |  |
| **ОП.02** | Физиология питания |
| **ОП.03** | Организация хранения и |
|  | контроль запасов и сырья |
| **ОП.04** | Информационные |
|  | технологии в |
|  | профессиональной |
|  | деятельности |
| **ОП.05** | Метрология и |
|  | стандартизация |
| **ОП.06** | Правовые основы |
|  | профессиональной |
|  | деятельности |
| **ОП.07** | Основы экономики, |
|  | менеджмента и |
|  | маркетинга |
|  |  |
| **ОП.08** | Охрана труда |
| **ОП.09** | Безопасность |
|  | жизнедеятельности |
| **ПМ** | **Профессиональный** |
|  | **цикл** |
|  | **Профессиональные** |
|  | **модули** |
|  |  |
|  | **Организация процесса** |
| **ПМ.01** | **приготовления и** |
|  | **приготовление** |
|  | **полуфабрикатов для** |
|  | **сложной кулинарной** |
|  | **продукции** |
|  | Технология |
| **МДК.01.01** | приготовления |
|  | полуфабрикатов для |
|  | сложной кулинарной |
|  | продукции |
|  | **Организация процесса** |
| **ПМ.02** | **приготовления и** |
|  | **приготовление сложной** |
|  | **холодной кулинарной** |
|  | **продукции** |

9

|  |  |
| --- | --- |
|  | Технология |
| **МДК.02.01** | приготовления сложной |
|  | холодной кулинарной |
|  | продукции |
|  | **Организация процесса** |
|  | **приготовления и** |
| **ПМ.03** | **приготовление сложной** |
|  | **горячей кулинарной** |
|  | **продукции** |
|  | Технология |
| **МДК.03.01** | приготовления сложной |
|  | горячей кулинарной |
|  | продукции |
|  | **Организация процесса** |
|  | **приготовления и** |
| **ПМ.04** | **приготовление сложных** |
|  | **хлебобулочных, мучных** |
|  | **кондитерских изделий** |
|  | Технология |
| **МДК.04.01** | приготовления сложных |
|  | хлебобулочных, мучных |
|  | кондитерских изделий |
|  | **Организация процесса** |
| **ПМ.05** | **приготовления и** |
|  | **приготовление сложных** |
|  | **холодных и горячих** |
|  | **десертов** |
|  | Технология |
|  | приготовления сложных |
| **МДК.05.01** | холодных и горячих |
|  | десертов |
|  | **Организация работы** |
| **ПМ.06** | **структурного** |
|  | **подразделения** |
|  | Управление структурным |
| **МДК.06.01** | подразделением |
|  | организации |
| **ПМ.07** | Выполнение работ по |
|  | професси "Повар" |
| **МДК.07.01** | Выполнение работ по |
|  | професси "Повар" |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

10

**6.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

* + целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:
* текущий контроль;
* промежуточная аттестация;
* государственная итоговая аттестация.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания

достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

**Текущий контроль**

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

* выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
* правильности выполнения требуемых действий;
* соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;

**Промежуточная аттестация**

Контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме зачетов,

дифференцированных зачетов и экзаменов.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы. Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам

(междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов должны активно привлекаться преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов должны активно привлекаться работодатели.

**Государственная итоговая аттестация**

* ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПРОВОДИТСЯ В ФОРМЕ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ);

15