

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

Заведующая производством

ООО Авакян г. Волгоград

(наименование организации)

 Пономарева Л.И.

(должность, Ф.И.О.)



**УТВЕРЖДАЮ**

Директор колледжа

 С.В.Самохвалов

«» 20 24 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по специальности

**19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления  
и специализированных пищевых продуктов**

**Квалификация:**

Техник-технолог

**Форма обучения:**

очная, заочная

**Нормативный срок освоения ОПОП:**

**очная форма обучения**

3 года 10 месяцев на базе  
основного общего образования  
2 года 10 месяцев на базе  
среднего общего образования

**заочная форма обучения**

3 года 10 месяцев на базе  
среднего общего образования



## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>Раздел 1. Общие положения.....</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы.....</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника .....</b>	<b>5</b>
<b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы .....</b>	<b>6</b>
4.1. Общие компетенции .....	6
4.2. Профессиональные компетенции.....	9
<b>Раздел 5. Структура образовательной программы.....</b>	<b>32</b>
5.1. Рабочий учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена ППССЗ.....	32
5.2. Рабочий календарный учебный график.....	35
5.2.1. Календарный учебный график .....	35
5.2.2. Сводные данные по бюджету времени .....	35
5.3. Программа воспитания.....	36
<b>Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы .....</b>	<b>36</b>
6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы. ....	36
6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	37
6.3. Требования к практической подготовке обучающихся .....	37
6.4. Требования к организации воспитания обучающихся.....	38
6.5. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	38
<b>Раздел 6. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации.....</b>	<b>39</b>

## Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа (далее - ОПОП) по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20.09.2022 г. № 852 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов» (далее – ФГОС, ФГОС СПО) и с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы.

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности.

При реализации образовательной программы на базе среднего общего образования блок общеобразовательных дисциплин не учитывается, а обучающиеся переводятся на второй курс.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

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

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от Проект «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»;

– Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. № 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;

– Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 14.07.2023 № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

– - Приказ Министерства Просвещения Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования, указанных в этих перечнях, профессиям и специальностям среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства

образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 119 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП:

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

КК – корпоративные компетенции;

ПС – профессиональный стандарт,

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ТФ – трудовая функция;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл/общепрофессиональная дисциплина;

П – профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

ПА – промежуточная аттестация;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ДПБ – дополнительный профессиональный блок;

ОПБ – обязательный профессиональный блок;

КОД – комплект оценочной документации;

ЦПДЭ – центр проведения демонстрационного экзамена.

## **Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы с учетом сетевой формы реализации программы**

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

При разработке образовательной программы организация устанавливает направленность, которая соответствует специальности в целом.

Получение образования по специальности допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

Формы обучения: очная и заочная.

Объем образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник-технолог – 4464 академических часа, на базе основного общего образования – 5940 академических часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования по квалификации: техник-технолог – 2 года 10 месяцев, на базе основного общего – 3 года 10 месяцев..

## **Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников<sup>1</sup>: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Ведение технологического процесса производства продукции общественного	Ведение технологического процесса производства продукции общественного

<sup>1</sup> Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779).

питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Обеспечение деятельности структурного подразделения	Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	-

## Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

### 4.1. Общие компетенции

	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		составлять план действия
		определять необходимые ресурсы
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
		реализовывать составленный план
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		<b>Знания:</b>
		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
методы работы в профессиональной и смежных сферах;		
структуру плана для решения задач		
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности		
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа	<b>Умения:</b>
		определять задачи для поиска информации
		определять необходимые источники информации

	и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации</p> <p>порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план</p> <p>рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности</p> <p>презентовать бизнес-идею</p> <p>определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности</p> <p>правила разработки бизнес-планов</p> <p>порядок выстраивания презентации</p> <p>кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и	<p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать работу коллектива и команды</p> <p>взаимодействовать с коллегами, руководством,</p>

	команде	клиентами в ходе профессиональной деятельности <b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе <b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей значимость профессиональной деятельности по специальности стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики



	и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	перенапряжения, характерными для данной специальности <b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы <b>Знания:</b> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Виды деятельности	Код и наименование компетенции <sup>2</sup>	Показатели освоения компетенции <sup>3</sup>
Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания	<b>Навыки:</b> организации подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
		<b>Умения:</b> – визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем

<sup>2</sup> Перечисляются профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности п.3.3 ФГОС и 3.2 ПОП.

<sup>3</sup> Навыки, умения и знания по каждой из компетенций указываются разработчиком ПОП с учетом требований ПС и выбранной специфики примерной рабочей программы.

		<p>безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>– использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки;</p> <p>– применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>– применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>– применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
--	--	--

		<p>– пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>– документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p>
		<p><b>Знания:</b></p> <p>– основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>– назначение, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>– правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>– методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>– правила безопасности при эксплуатации и</p>

		<p>обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>– порядок проведения работ по подготовке, пуску, наладке и ремонту технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>– специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>непосредственного выполнения подготовки рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p><b>Умения:</b></p> <p>– подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем;</p> <p>– оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– рассчитывать необходимый объем сырья и</p>

		<p>расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>– эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару;</li> <li>– эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– пользоваться профессиональным компьютером и специализированным</li> </ul>
--	--	--

		<p>программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>– порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– показатели качества сырья,</p>
--	--	---

		<p>полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, а также контроля готовой продукции;</p> <p>– методы контроля качества продукции, причины брака продукции и меры по их устранению на каждой стадии технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания</p>
--	--	--

		<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> </ul>
<p>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>выполнения работ по обеспечению лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации;</li> <li>– пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</li> <li>– осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</li> <li>– готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>– отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с используемыми методами исследований;</li> <li>– отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;</li> <li>– настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;</li> <li>– поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;</li> <li>– рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований;</li> <li>– применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием;</li> <li>– проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов;</li> <li>– проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов;</li> <li>– подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и</li> </ul>

		<p>продуктов питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</li> <li>– правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;</li> <li>– правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами;</li> <li>– способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</li> <li>– виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</li> <li>– способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований;</li> <li>– способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</li> <li>– правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания по точкам контроля на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора;</li> <li>– методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</li> </ul>
	ПК 2.2. Проводить	<b>Навыки:</b>

	<p>лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;</li> <li>– составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований;</li> <li>– пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;</li> <li>– пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования;</li> <li>– использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты;</li> <li>– вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных</li> </ul>
--	--	---

		<p>материалов, в том числе в электронном виде</p> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</li> <li>– качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</li> <li>– состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и</li> </ul>
--	--	--

		сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>Навыки:</b>
		организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		<b>Умения:</b>
		<p>– анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания</p>

		<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;  – организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания</p> <p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;  – использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания</p> <p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;  – пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания</p> <p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;  – осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания</p> <p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>– технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания</p> <p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;  – технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания</p> <p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;  – методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания</p> <p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
--	--	---

		<p>– технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>– основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>– виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p>
--	--	---

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</li> <li>– виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты;</li> <li>– причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> </ul>
	<p>ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <p>обеспечения технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</li> </ul>



		<p>пищевых продуктов на всех этапах производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;</li> <li>– определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– осуществлять технологическую регулировку оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для реализации технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления,</li> </ul>
--	--	---

		<p>преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать различные виды программного обеспечения, в том числе специального, компьютерные и телекоммуникационные средства в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– оформлять документы, в том числе по сертификации, на новые виды продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</li> <li>– использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</li> <li>– принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных</li> </ul>
--	--	---

		<p>пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные виды электрических, электронных, пневматических, гидравлических и комбинированных устройств, датчики и исполнительные механизмы, интерфейсные, микропроцессорные и компьютерные устройства, применяемые в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</li> </ul>
<p>Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планирования основных показателей производственного процесса;</li> <li>– оценки эффективности производственного процесса;</li> <li>– принятия управленческих решений по организации производственного процесса</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать экономические показатели структурного подразделения</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы и формы организации производственного процесса;</li> <li>– методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>методики расчета экономических показателей</li> </ul>
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планирования работ структурного подразделения;</li> <li>– оценки эффективности деятельности структурного подразделения;</li> <li>– принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;</li> <li>– оформлять и проверять планы работ по установленной форме</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы планирования работ исполнителям;</li> <li>– основные приемы организации работ исполнителей;</li> <li>– способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями</li> </ul>
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– расчета потребности производства в сырье, материалах и таре;</li> <li>– инструктажа и обучения персонала на рабочих местах;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечения безопасных условий труда на производстве;</li> <li>– разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции;</li> <li>– участие в планировании основных показателей производства</li> </ul>
		<p><b>Умения:</b></p>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</li> <li>– рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;</li> <li>– проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</li> <li>– организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</li> <li>– обеспечивать безопасные условия труда на производстве</li> </ul>
		<p><b>Знания:</b></p>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы планирования работы трудового коллектива;</li> <li>– основные приемы организации работы трудового коллектива;</li> <li>– правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени</li> </ul>
	<p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p><b>Навыки:</b></p>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>– группировки и анализа информации;</li> <li>– расчета показателей производительности труда;</li> <li>– расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;</li> <li>– расчета суммы прибыли, процента рентабельности;</li> <li>– расчета показателей использования производственных мощностей, основных и</li> </ul>

		<p>оборотных средств</p> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;</li> <li>– осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</li> <li>– принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <p>способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</p>
	<p>ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию</p>	<p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ведения утвержденной учетно-отчетной документации;</li> <li>– проверки товарного оформления и хранения продукции;</li> <li>– оформления документов на отпущенную продукцию;</li> <li>– составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары;</li> <li>– учета брака и анализа причин образования дефектов продукции</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оформлять учетно-отчетную документацию;</li> <li>– проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</li> <li>– проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</li> <li>– составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</li> <li>– вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</li> <li>– определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <p>– учет и отчетность в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– основы производственного учета;</li> <li>– материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;</li> <li>– нормы времени и выработки по технологическим операциям</li> </ul>
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих <sup>4</sup>		<b>Умения:</b>
		<b>Знания:</b>

---

<sup>4</sup> Данный модуль формируется образовательной организацией для специалистов среднего звена в соответствии с принятым решением по выбору профессии(ий) рабочих, должности(ей) служащих в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. №513. Виды деятельности образовательная организация выбирает самостоятельно в соответствии с потребностями регионального рынка труда из видов деятельности, указанных в п. 2.4 ФГОС. Результаты могут быть скорректированы в случае появления профессиональных стандартов по данным позициям.

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. Рабочий учебный план по программе подготовки специалистов среднего звена ПССЗ

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практической подготовки, ак.ч.
1	2	3	4
<b>ОП.00</b>	<b>Общеобразовательная подготовка</b>	<b>1476</b>	<b>718</b>
ОП.01	Русский язык	120	28
ОП.02	Литература	131	40
ОП.03	Иностранный язык	117	113
ОП.04	Математика	198	104
ОП.05	История	117	30
ОП.06	Физическая культура	117	113
ОП.07	Основы безопасности и защиты Родины	70	38
ОП.08	Индивидуальный проект	32	
ОП.09	Информатика	80	48
ОП.10	Физика	110	46
ОП.11	Химия	124	42
ОП.12	Обществознание	108	26
ОП.13	Биология	106	28
ОП.14	География	46	14
<b>СГ</b>	<b>Социально-гуманитарный цикл</b>	<b>476</b>	<b>320</b>
СГ.01	История России	50	
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	90	84
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	72	30
СГ.04	Физическая культура	178	166
СГ.05	Основы бережливого производства	44	24
СГ.06	Основы финансовой грамотности	42	16
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>	<b>688</b>	<b>284</b>
ОП.01	Химия в пищевом производстве	146	52
ОП.02	Микробиология, санитария и гигиена в общественном питании	90	34
ОП.03	Бизнес-планирование	80	30
ОП.04	Товароведение продовольственных товаров	88	34
ОП.05	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности	94	54
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	50	20
ОП.07	Организация обслуживания в организациях общественного питания	70	30
ОП.08	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	70	30
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>3084</b>	<b>564</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	<b>656</b>	<b>108</b>
МДК.01.01	Техническое обслуживание технологического оборудования	168	56



	производства продукции общественного питания		
МДК.01.02	Технологические операции производства продукции общественного питания	224	52
УП.01.01	Учебная практика	72	2
ПП.01.01	Производственная практика	180	5
ПМ.01.ЭК	Квалификационный экзамен	12	12
<b>ПМ.02</b>	<b>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	<b>556</b>	<b>112</b>
МДК.02.01	Организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	146	52
МДК.02.02	Лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	146	60
УП.02.01	Учебная практика	72	2
ПП.02.01	Производственная практика	180	5
ПМ.02.ЭК	Квалификационный экзамен	12	12
<b>ПМ.03</b>	<b>Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</b>	<b>544</b>	<b>88</b>
МДК.03.01	Организация обеспечения производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	146	46
МДК.03.02	Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	134	42
УП.03.01	Учебная практика	72	2
ПП.03.01	Производственная практика	180	5
ПМ.03.ЭК	Квалификационный экзамен	12	12
<b>ПМ.04</b>	<b>Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>	<b>416</b>	<b>110</b>
МДК.04.01	Обеспечение деятельности структурного подразделения	188	110
УП.04.01	Учебная практика	72	2
ПП.04.01	Производственная практика	144	4
ПМ.04.ЭК	Квалификационный экзамен	12	12
<b>ПМ.05</b>	<b>Выполнение работ по рабочей профессии "Пекарь"</b>	<b>384</b>	<b>66</b>
МДК.05.01	Основы технологических процессов приготовления хлебобулочной продукции общественного питания	156	66
УП.05.01	Учебная практика	72	2

ПП.05.01	Производственная практика	144	4
ПМ.05.ЭК	Квалификационный экзамен	12	12
<b>ПМ.06</b>	<b>Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"</b>	<b>384</b>	<b>80</b>
МДК.06.01	Основы технологических процессов приготовления кулинарной продукции общественного питания	156	80
УП.06.01	Учебная практика	72	2
ПП.06.01	Производственная практика	144	4
ПМ.06.ЭК	Квалификационный экзамен	12	12
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная итоговая аттестация</b>	<b>216</b>	
<b>Объем образовательной программы</b>		<b>5940</b>	<b>2054</b>
<b>Срок обучения</b>		3 г. 10 мес.	



### **5.3. Программа воспитания**

Цель и задачи воспитания обучающихся при освоении ими образовательной программы:

Цель рабочей программы воспитания – создание организационно-педагогических условий для формирования личностных результатов обучающихся, проявляющихся в развитии их позитивных чувств и отношений к российским гражданским (базовым, общенациональным) нормам и ценностям, закреплённым в Конституции Российской Федерации, с учетом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

- формирование единого воспитательного пространства, создающего равные условия для развития обучающихся колледжа;
- организация всех видов деятельности, вовлекающей обучающихся в общественно-ценностные социализирующие отношения;
- формирование у обучающихся колледжа общих ценностей, моральных и нравственных ориентиров, необходимых для устойчивого развития государства;
- усиление воспитательного воздействия благодаря непрерывности процесса воспитания.

## **Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы**

### **6.1. Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы.**

6.1.1. 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 и воспитательной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования стандартов.

### **Перечень кабинетов**

безопасности жизнедеятельности и охраны труда  
биологии  
бухгалтерского учета, экономики и финансов  
географии  
иностранного языка  
иностранного языка в профессиональной деятельности  
информатики  
истории  
математики  
микробиологии, санитарии и гигиены  
обществознания и правового обеспечения профессиональной деятельности  
организации производства  
основ безопасности и защиты Родины  
основ экономики, менеджмента и маркетинга  
прикладных компьютерных программ в профессиональной деятельности  
русского языка и литературы  
технического оснащения кулинарного и кондитерского производства  
технологии кулинарного и кондитерского производства.  
товароведения продовольственных товаров  
физики  
химии  
химии в пищевом производстве

### **Лаборатории:**

учебный кулинарный цех;  
лабораторный химический анализ.  
лаборатория ПЭВМ

### **Залы:**

спортивный зал  
библиотека, читальный зал с выходом в интернет;  
актовый зал;

6.1.2. Материально-техническое оснащение кабинетов, лабораторий, мастерских и баз практики по специальности.

Колледж, реализуя программу специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, должен 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 в разрезе выбранных траекторий.

6.1.3. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

### **6.2. Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы**

6.2.1. Библиотечный фонд должен быть укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине (модулю) из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей) в качестве основной литературы, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль).

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

Обучающимся должен быть обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Образовательная программа должна обеспечиваться учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям).

6.2.2. Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья должны быть обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся.

### **6.3. Требования к практической подготовке обучающихся**

6.3.1. Практическая подготовка при реализации образовательных программ среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов (частей) образовательных программ, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

6.3.2. Колледж самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) совместно с работодателем (профильной организацией) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО специфики получаемой специальности.

6.3.3. Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется на рабочем месте предприятия работодателя (профильной организации) при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;

– предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;

– может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

6.3.4. Образовательная деятельность в форме практической подготовки должна быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, междисциплинарные модули, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

6.3.5. Практическая подготовка организуется в учебных, учебно-производственных лабораториях, мастерских, учебно-опытных хозяйствах, учебных полигонах, учебных базах практики и иных структурных подразделениях колледжа, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией (работодателем), осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы.

6.3.6. Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена профильного уровня, в том числе на рабочем месте работодателя (профильной организации).

#### **6.4. Требования к организации воспитания обучающихся**

6.4.1. Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.2. Рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы образовательная организация разрабатывает и утверждает самостоятельно с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

6.4.3. В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы имеют право принимать участие советы обучающихся, советы родителей, представители работодателей и (или) их объединений (при их наличии).

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

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 08 Финансы и экономика; 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, представление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание прочее), и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать

дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.15 ФГОС СПО, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

## **Раздел 6. Формирование оценочных материалов для проведения государственной итоговой аттестации**

7.1. Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательной организации СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

7.2. Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена и защиты дипломной работы.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломного проекта (работы) образовательная организация определяет самостоятельно с учетом ОПОП.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: «Специалист торгового дела».

7.3. Для государственной итоговой аттестации колледжем разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

7.4. Содержание ГИА включает структуру оценочных материалов, комплекс требований и рекомендаций для проведения демонстрационного экзамена профильного уровня, организацию и проведение защиты дипломной работы.