

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор  В.А. Кривошей

«28»  2014



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Образовательный уровень СПО

базовая подготовка

Квалификация выпускника

Техник-технолог

Казань 2014

Коростелева В.П., Мнускина И.В., Алюшева Д.Н. Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: пояснительная записка. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2014. – 63 с.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: разработана кандидатом вет. наук, профессором кафедры товароведения и технологии общественного питания Коростелева В.П., кандидатом химических наук, доцентом кафедры товароведения и технологии общественного питания Мнускиной И.В., начальником учебно-методического управления Алюшевой Д.Н. в соответствии с требованиями 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 от 22 апреля 2014 г. N 384

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обсуждена и рекомендована к утверждению товароведения и технологии общественного питания 26 августа 2014 , протокол №19

Программа подготовки специалистов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» согласована с представителями работодателей (*лист согласования*)

Программа подготовки специалистов
по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) **одобрена** Научно-методическим советом университета 28 августа 2014, протокол №8

Программа подготовки специалистов согласована по специальности 38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям) утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 28 августа 2014, протокол №8

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена	5
1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	9
1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ.....	9
1.3.2. Срок освоения ППССЗ.....	10
1.3.3. Трудоемкость ППССЗ	10
1.3.4. Особенности ППССЗ	11
1.3.5. Требования к поступающим.....	12
1.3.6 Возможности продолжения образования выпускника	12
1.3.7 Основные пользователи ППССЗ.....	13
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	13
2.1. Область профессиональной деятельности.....	13
2.2. Объекты профессиональной деятельности.....	13
2.3. Виды профессиональной деятельности	14
3. Требования к результатам освоения ППССЗ	14
3.1. Общие компетенции.....	14
3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.....	15
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ	29
4.1 Учебный план	30
4.2 Календарный учебный график.....	34
4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей	35
4.4. Рабочие программы профессиональных модулей	35
4.5 Программы учебной и производственной практик.	36
5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ	37
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной	

деятельности, профессиональных и общих компетенций	37
5.2 Государственная итоговая аттестация	39
6. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	41
6.1 Кадровое обеспечение реализации ППССЗ.....	41
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ	41
6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПОП СПО.....	42
6.4 Базы практик	44
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ	45
7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника	45
7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации	46
8. Характеристика социокультурной среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников	46
9. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	50
10. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	52
11. Приложения	53

1. Общие положения

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется Казанским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации по программе базовой подготовки на базе основного общего образования или среднего общего образования.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим при разработке ППССЗ учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая в автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза РФ «Российский университет кооперации» представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется в Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации на основании бессрочной лицензии № 1023, серия 90Л01 №0001089, выданной Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки 16 июня 2014 года (приложение № 10.3 к лицензии на осуществление образовательной деятельности от 16 июня 2014 года). Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Программа подготовки специалистов среднего звена регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки.

Программа подготовки специалистов среднего звена включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

Программа подготовки специалистов среднего звена ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных

1.2. Нормативные документы для разработки ППСЗ

Нормативную правовую базу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 (Приложение 1);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации

от 16.08.2013 N 968 (ред. от 31.01.2014) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306);

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785)

- Устав Российского университета кооперации, утвержденный Постановлением Правления Центросоюза Российской Федерации от 03 февраля 2006 года № 27-П с изменениями и Решениями Высшего Совета Российского университета кооперации от 11 декабря 2013 года № 21/01-35/ВС; № 22/01-35/ВС;

- Положение о Казанском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», утвержденное ректором Российского университета кооперации 02 мая 2013 года;

- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в Российском университете кооперации, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 14 июля 2014 года, №703-од.

- Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 06 мая 2014 года, №468-од;

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной

аттестации студентов, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 21 февраля 2014 года, №122-од;

- Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 апреля 2014 года, №384-од;

- Положение об экзамене (квалификационном) по итогам освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) программы среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 29 августа 2012 года, №384-од;

- Положение об организации и проведении квалификационного экзамена по итогам освоения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» по основным образовательным программам в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 31 октября 2010, №608-од;

- Положение по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по специальностям среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 мая 2013 года, №381-од;

- Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по специальностям среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 мая 2013 года, №380-од;

- Положение по планированию и организации самостоятельной работы студентов Колледжа (факультета среднего профессионального образования), утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 апреля 2013 года, №301-од.

- Другие локальные акты Российского университета кооперации.

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций, получение квалификации в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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

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.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

приоритет практикоориентированных 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.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Сроки получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки увеличивается для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования на 1 год.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет недель на базе основного общего образования и недель на базе среднего полного образования, в том числе:

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)	Число недель (на базе среднего общего образования)
Обучение по учебным циклам	120	81
Учебная практика	28	28
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	4
Промежуточная аттестация	7	5

Государственная итоговая аттестация	6	6
Каникулы	34	23
Итого	199	147

1.3.4. Особенности ППССЗ

При разработке ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания вуз определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ППССЗ, разработанной совместно с заинтересованными работодателями.

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, портфолио, психологические и иные тренинги, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов

профессионального цикла в учебных лабораториях института, а производственная и преддипломная - в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города Республики Татарстан. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков. Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

1.3.5. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должны иметь документ государственного образца об основном общем образовании или о среднем общем образовании.

1.3.6 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен: к освоению ООП ВО наряду с выпускниками среднего общего образования; к освоению ООП ВО по профильному направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1.3.7 Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

научно-педагогический состав Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации;
работодатели Республики Татарстан;
студенты, обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
абитуриенты и их родители.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

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.

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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. Требования к результатам освоения ППССЗ

3.1. Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

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.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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 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.

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.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих «Повар»

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зеленых овощей. ДПК 2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ПК 7.2. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ПК 7.3. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ПК 7.4. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ПК 7.5. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.

ПК 7.6. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ПК 7.7. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ПК 7.10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций	Результат освоения
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Иметь практический опыт: - разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; Уметь - органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; Знать: - ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; - основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; - варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; - актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; - правила охлаждения и

			замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Иметь практический опыт: - расчёта масса мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов. - организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; Уметь: - принимать решение по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; - проводить расчёты по формулам; Знать: виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; варианты подбора пряностей и приправ для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
	ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Иметь практический опыт: -контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы. Уметь: - выбирать различные способы и приёмы подготовки мяса, рыбы и птицы, для сложных блюд; - обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, - размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени. - Знать: - правила оформления заказа на

			<p>продукты со склада и приёмы продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; - требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; - требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженном виде; - способы расчёта количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1	Организовывать процесс приготовления холодных закусок.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Варианты сочетаемости используемых ингредиентов; - основные критерии оценки качества продуктов и готовых блюд; - технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции.
	ПК 2.2	Организовывать процесс приготовления холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расчёта массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить расчёты по формулам;

			<ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции; - варианты сочетаемости используемых ингредиентов; - температурные и санитарные режимы.
	ПК 2.3	Организовывать процесс приготовления соусов.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов. - организация технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; - проводить расчёты по формулам; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - варианты сочетаемости используемых ингредиентов - температурные и санитарные режимы; - технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.1	Организовывать процесс приготовления супов	<ul style="list-style-type: none"> - Иметь практический опыт: организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соуса, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - Уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; принимать решение по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - Знать:

			<p>ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы.</p> <p>требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов.</p>
	ПК 3.2	Организовывать процесс приготовления соусов	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соуса, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать решение по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для
	ПК 3.3	Организовывать процесс приготовления блюд из овощей, грибов и сыра.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соуса, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать решение по процессам приготовления

			<p>сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; - классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; - методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
	ПК 3.4	Организовывать процесс приготовления блюд из мяса, птицы и рыбы.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соуса, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; - принимать решение по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; - температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыра;
Организация	ПК 4.1	Организовывать и	Иметь практический опыт:

<p>процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		<p>проводить приготовление сложных хлебобулочных изделий.</p>	<p>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; Уметь: - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; Знать: - теоретические основы технологии сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; - органолептические способы определения качества готовой продукции;</p>
	<p>ПК 4.2</p>	<p>- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Иметь практический опыт: - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; Уметь: - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных, сложных мучных кондитерских изделий; - выбирать вид теста</p>

			<p>-определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -теоретические основы технологий сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий; -органолептические способы определения качества готовой продукции;
	ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных, сложных мучных кондитерских изделий; -выбирать вид теста -определять режимы выпечки и хранения, оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; -проводить практические расчеты производственных структур; -пользоваться справочными материалами; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -теоретические основы технологий сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -этапы и стадии технологического производства

			<p>сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>- органолептические способы определения качества готовой продукции;</p>
	ПК 4.4	<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.</p>	<p>Иметь практический опыт:</p> <p>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>Уметь:</p> <p>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>Знать:</p> <p>- этапы и стадии технологического производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>- органолептические способы определения качества готовой продукции;</p> <p>- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.</p>

<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</p>	<p>ПК 5.1</p>	<p>Организовывать процесс приготовления сложных холодных десертов.</p>	<p>Иметь практический опыт: - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта. Уметь: - органолептически оценивать качество продукции; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - проводить расчеты по формулам; Знать: - ассортимент сложных холодных и горячих десертов; - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; - органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов; - виды технологического оборудования, производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p>
	<p>ПК 5.2.</p>	<p>Организовывать процесс приготовления сложных горячих десертов</p>	<p>Иметь практический опыт: - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; Уметь: - органолептически оценивать качество продукции; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; -проводить расчеты по формулам; Знать: -ассортимент сложных холодных и горячих десертов; - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов; - органолептический метод определения степени готовности</p>

			и качества сложных холодных и горячих десертов; - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов; - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.	Иметь практический опыт: - планирования работы структурного подразделения (бригады); Уметь: - рассчитывать выход продукции в ассортименте - вести табель учета рабочего времени работников; Знать: - принципы и виды планирования работы бригады (команды); - основные приемы организации работы исполнителей; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;
	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	Иметь практический опыт: - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); Уметь: - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; Знать: - способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;
	ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.	Иметь практический опыт: - принятия управленческих решений. Уметь: - организовывать рабочие места в производственных

			<p>помещениях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива исполнителей; <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;
	ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принятия управленческих решений. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; - оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией. <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дисциплинарные процедуры в организации; - нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; - методику расчета выхода продукции; - структуру издержек производства и пути снижения затрат; - методики расчета экономических показателей.
	ПК 6.5		

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» образовательная программа среднего профессионального образования 19.02.10 Технология

продукции общественного питания включает в себя: учебный план; календарный учебный график; рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей); оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

4.1 Учебный план

Титульный лист учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена содержит информацию о специальности подготовки, об уровне образования, необходимого для приема на обучение по ППССЗ, квалификации, форме обучения, сроке получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения, годе начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО.

Учебный план ППССЗ утвержден ректором университета.

Составными частями учебного плана являются график учебного процесса, сводные данные по бюджету времени, рабочий учебный план, перечень комплексных видов контроля, перечень дисциплин, обеспечивающих формирование общих и профессиональных компетенций, матрица соответствия компетенций и составных частей ППССЗ, перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

В учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

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

перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и

производственной практик);

последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

объем каникул по годам обучения.

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

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов:

общего гуманитарного и социально-экономического - ОГСЭ;

математического и общего естественнонаучного – ЕН;

профессионального – П;

и разделов:

учебная практика – УП;

производственная практика (по профилю специальности) – ПП;

производственная практика (преддипломная) – ПДП;

промежуточная аттестация – ПА;

государственная итоговая аттестация - ГИА.

ППССЗ состоит из обязательной части по учебным циклам и вариативной части.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Вариативная часть распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

Наименование циклов	Учебный план для очной формы обучения	
	максим. учебная нагрузка	часов обязат. учебных занятий
1.Общий гуманитарный и социально-экономический цикл, в том числе: <i>Введены дисциплины вариативной части:</i> Русский язык и культура речи	95	54
Основы права	48	34
Основы социологии и политологии	53	36
Социальная психология	60	40

Основы этики	87	50
Введение в специальность	38	36
2. Математический и общий естественнонаучный цикл, в том числе: <i>Введены дисциплины вариативной части:</i> Информатика	90	60
3. Профессиональный цикл, в т.ч.:		
Общепрофессиональные дисциплины <i>Введены дисциплины вариативной части:</i> Товароведение продовольственных товаров	182	126

Обязательным разделом ППССЗ является практика. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится квалификационный экзамен.

Самостоятельная работа обучающихся организована в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных тем, работы с интерактивными обучающими программами, справочно-правовыми системами и т.д.

Для обучающихся предусмотрены консультации из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций могут быть различными: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной

недели, занятия группируются парами.

Учебный план представлен в Приложении 2

4.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ для студентов и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания к срокам освоения ППССЗ и учебного плана.

Календарный учебный график специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведен в Приложении 3.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, изучают общеобразовательные предметы одновременно с изучением общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей) в течение всего срока освоения соответствующей образовательной программы.

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, изучают общеобразовательные предметы на первом и втором курсах обучения, в том числе одновременно с изучением обучающимися курсов, дисциплин (модулей) гуманитарной и социально-экономической направленности (профиля), общепрофессиональных и профессиональных курсов, дисциплин (модулей).

Обучающиеся, получающие среднее профессиональное образование по программам подготовки специалистов среднего звена, осваивают профессию рабочего (одну или несколько) в соответствии с перечнем профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования, в соответствии с

федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин обязательной и вариативной части ППССЗ разработаны в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

требованиями работодателей.

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседаниях кафедр; рекомендованы методическим советом института к использованию в учебном процессе и утверждены проректором по учебной работе.

Аннотации к рабочим программам приведены в приложении 4.

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей ППССЗ разработаны в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

требованиями работодателей.

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях кафедр; рекомендованы методическим советом института к использованию в учебном процессе и утверждены проректором по учебной работе.

Аннотации к рабочим программам профессиональных модулей приведены в приложении 5.

4.5 Программы учебной и производственной практик.

Раздел ОПОП СПО «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В соответствии с ФГОС СПО практики могут проводиться в сторонних организациях или на кафедрах и в лабораториях вуза (учебная практика), обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) - 8 недель, производственная практика (преддипломная) - 4 недели.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом подготовки специалиста и направлена на достижение следующих целей:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности;
- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к итоговой государственной аттестации.

Практики закрепляют компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формировать общекультурные (универсальные) компетенции обучающихся.

В нормативной регламентации организации практик выпускающая кафедра гуманитарных дисциплин руководствуется Положением о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 16 апреля 2014 года № 384-од. Содержание всех видов практики определяется программой, которая устанавливает дидактически обоснованную последовательность процесса формирования общекультурных и профессиональных компетенций студентов в соответствии со спецификой специальности.

Аннотации к рабочим программам учебной и производственной практик приведены в приложении 6.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих

компетенций

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации 21 февраля 2014 года, №122-од.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю отражаются в рабочей программе дисциплины и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- зачет по учебной дисциплине;
- комплексный зачет по учебным дисциплинам;

- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике;
- комплексный дифференцированный зачет по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, практикам, междисциплинарным курсам и практике.
- аудиторная контрольная работа.

5.2 Государственная итоговая аттестация

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ППССЗ в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников - установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в ППССЗ.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план.

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Российском университете кооперации, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 06 мая 2014 года № 468-од и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы - завершающий этап подготовки техника по информационным системам.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную

разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями выпускающей кафедры с учетом заявок предприятий, а также территориальных административных органов власти и, с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается на заседании кафедры. Тематика выпускных (квалификационных) работ должна отражать основные сферы и направления деятельности техника по информационным системам в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно - правовых форм.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества работы организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнения работ, оказания услуг и т.д.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

6.1 Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеется необходимое учебно-методическое и информационное обеспечение.

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки

обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее, чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет (приложение 7).

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 -2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ОПОП СПО

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивает:

выполнение обучающимися практических и лабораторных занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в вузе или в

организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий вуз обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ППСЗ предполагает наличие учебных кабинетов, лабораторий и других помещений.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений:

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.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

6.4 Базы практик

Учебная практика проводится на базе института, руководителями практики являются ведущие преподаватели бухгалтерского учета и финансов

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки специалистов.

Наименование организации (предприятия)	Адрес	Реквизиты договора и сроки его действия
1	2	3
ООО «ИКЕА ДОМ»(ресторан «ИКЕА»)	420100, РТ, г. Казань, пр. Победы, д.141	ИНН/КПП 5047076050/509950001 ОКПО 96283528 р/с 40702810700701646003 к/с 30101810300000000202 БИК (МФО) 044525202 договор до 18.10.2018
ООО «Ресторан «Купеческое Собрание»	420110, РТ, г. Казань, ул. Бр. Касимовых, д.38	ИНН/КПП 1659091428/165901001 р/с 40702810500100021643 в АКБ «ЭнергоБанк» г. Казань к/с 30101810300000000770 БИК 049205770 договор до 30.01.2020
ООО «Татарская Слобода»	420111, РТ, г. Казань, ул. Муштари, д.11/43	ИНН/КПП 1655272053/165501001 р/с 40702810600170021104 к/с 30101813000000000770 БИК 049205770 договор до 27.01.2020
ООО «Татинтер Ресторантс»	420111, РТ, г. Казань, ул. Муштари, д.11/43	ОГРН 1031621015447 ИНН/КПП 1655074421/165501001 р/с 40702810900172012235 БИК 049205770 к/с 30101810300000000770 в АКБ «Энергобанк» договор до 20.11.2017
ООО «Бахетле-1»	420061, РТ, г. Казань, ул. Павлюхина, д.57	ИНН/КПП 1660034880/166001001 Кор.счет 30101810000000000805 БИК 049205805 Расч.счет 40702810906610003705 в ОАО "АК БАРС " банке г.Казани договор до 15.11.2015
ОАО «Казанский хлебозавод №3»	420097, РТ, г. Казань, ул. М.Латыпова, д. 60	р/с 407028103000000001659 к/с 301015109000000000767 ЗАО «ИК БАНК» БИК 049209767

		ИНН/КПП 1655016934/165501001 договор до 23.10.2019
ООО «Кейтеринг»	422579, РТ, Вернеуслонский район, д. Савино Адрес местонахождения: 420101, г. Казань, ул. Деревня Универсиады, д. 10а	ИНН/КПП 1655243430/161501001 р/с 40702810600020006478 в ОАО «Ак Барс» Банке г. Казани к/с 30101810000000000805 БИК 049205805 договор до 22.10.2019
ООО «Макдоналдс»	125009, РФ, г. Москва, Газетный переулок, д.17 Адрес местонахождения: г. Казань, ул Искра (25020)	ИНН/КПП 7710044140/774850001 р/с 4070281060000000061550 к/с 301018100000000000256 БИК 044525256 В ОАО АКБ «РОСБАНК» г. Москва договор до 29.07.2019
МУП «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани»	420054, РТ, г. Казань, ул. Тульская, д.56	ИНН/КПП 1655066082/165901001 договор до 12.01.2017
ООО «Виктория +»	РТ, г. Казань, ул. Минская, д.9	договор до 12.11.2017

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППСЗ

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения ППСЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

фонд оценочных средств по каждой дисциплине, профессиональному модулю;

методические указания по выполнению практических, лабораторных работ;

методические указания по написанию курсовых работ;

документооборот по учебной и производственной практикам;

методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы;

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам разработаны и утверждены вузом самостоятельно, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены вузом после предварительного положительного заключения работодателей.

8. Характеристика социокультурной среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников

В Казанском кооперативном институте (филиала) Российского университета кооперации сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также

непосредственно способствующая освоению ОПОП соответствующего направления подготовки.

Основные аспекты социокультурной среды вуза отражены в концепции воспитательной работы, необходимость разработки которой обусловлена потребностями инновации содержания воспитания, упорядочения стихийной социализации учащейся молодежи, а также требованиями модернизации системы образования. В контексте тенденции к утрате самоидентификации этнического самосознания вследствие нивелирования понятий «духовности» и «культуры», односторонней приоритетности материалистического понимания смысла жизни на первое место в учебно-воспитательном процессе выдвигается индивидуальная траектория образования.

Особое внимание руководства вуза, профессорско-преподавательского состава и учебно-вспомогательного персонала сосредоточено на проблемах подготовки профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в вузе созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, правовое, эстетическое, физическое, экологическое и семейно-бытовое.

В вузе созданы условия для формирования компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера. В вузе активно работает Центр Молодежной политики, решающий самостоятельно многие вопросы обучения, быта обучающихся.

Большое внимание в вузе уделяется научным исследованиям обучающихся как основному источнику формирования профессиональных компетенций продвинутого и высокого уровня. На кафедрах работают

кружки. Ежегодно на базе вуза проводятся конференции обучающихся, молодых ученых и аспирантов. Издается сборник тезисов докладов по студенческим конференциям. Обучающиеся активно участвуют в конкурсах различного уровня, представляя свои научные и творческие работы.

Активно проводится работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционными стали акции обучающихся и преподавателей о вреде курения, против наркомании. Активно развивается спортивная жизнь.

В вузе создана комплексная система формирования у обучающихся активной жизненной позиции, гражданского самосознания, толерантности, социальной активности, самоорганизации и самоуправления. В Казанском кооперативном институте (филиала) Российского университета кооперации созданы условия для развития социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, т.е. в научно-исследовательскую, конструкторскую, проектную работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач. Совместное научное творчество ученых, преподавателей, обучающихся – самый эффективный, проверенный практикой путь развития способностей, раскрытия талантов, становления характера исследователя, воспитания инициативы, ответственности, трудолюбия, потребности и навыков постоянного самообразования в

будущем.

Взаимосвязь и развитие учебно-воспитательного и научно-исследовательского процессов – объективная закономерность и вместе с тем основа высшего образования, реализуемого на основе ФГОС нового поколения.

Реализация гуманистической модели воспитания в вузе предполагает признание обучающегося не только объектом, но и субъектом воспитания. Гуманистический характер воспитания меняет саму природу образовательной педагогической среды, наполняя ее духом сотрудничества, сотворчества, развития человека.

Воспитательная работа в вузе реализуется на трех уровнях управления: на уровне вуза, кафедры и других структурных подразделений института.

Стратегическими целями воспитания студенческой молодежи являются:

- создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений обучающихся, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений;
- освоение обучающимися новых социальных навыков и ролей, развитие культуры социального поведения с учетом открытости общества и динамики общественных отношений;
- создание атмосферы подлинной и постоянной заботы об обучающихся их социальной поддержке.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- обучения преподавателей через систему регулярно проводимых методических семинаров с целью повышения активности участия в воспитательном процессе всего профессорско-преподавательского состава;

- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания: гражданскому, патриотическому, нравственному, эстетическому, трудовому, правовому, физическому, психологическому и др.;
- активизации работы института кураторов и студенческого самоуправления;
- реализации воспитательного потенциала учебной и научной работы;
- вовлечения в воспитательный процесс студенческой молодежи деятелей науки и культуры, искусства и религии, политики и права, работников других сфер общественной жизни;
- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха обучающихся;
- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций обучающихся как основы планирования учебно-воспитательной работы.

9. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

По каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) в Казанском

кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны Казанским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам), кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются 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 привлекаются работодатели.

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.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный

проект). Тематики выпускной квалификационной работы соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

10. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Казанский кооперативный институт обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путём:

системы внешней оценки качества реализации ППСЗ (учета и анализа мнений работодателей, выпускников вуза и других субъектов образовательного процесса).

мониторинга, периодического обновления образовательных программ, обеспечения компетентности преподавательского состава;

регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии).

11. Приложения

Приложение 1	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakultet-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/19-02-10.php
Приложение 2	Учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakultet-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/19-02-10.php
Приложение 3	Календарный учебный график специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakultet-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/19-02-10.php
Приложение 4	Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakultet-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/19-02-10.php
Приложение 5	Картотека книгообеспеченности	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakultet-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/19-02-10.php

Лист согласования с работодателями

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания одобрена представителями работодателей:

Наименование организации

Ассоциация Рестораторов и Отельеров
г. Казань и Республики Татарстан

Руководитель организации

Телезов З. Ф.

(Ф.И.О.)

(подпись)

дата

Наименование организации

Ресторан «Купеческое
Собрание»

Руководитель организации

(Ф.И.О.)

(подпись)

дата

Наименование организации

Общество с ограниченной ответственностью
«Татарская Слобода Плюс»

Руководитель организации

Ишмаханбетов В. Г.

(Ф.И.О.)

(подпись)

дата

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств для аттестации
по профессиональному модулю ПМ 07 «Выполнение работ по рабочей
профессии «повар» (экзамен квалификационный)

Разработчик: преподаватель кафедры товароведения и технологии
общественного питания Ефимова Л.Н.

Фонд оценочных средств для проведения аттестации по профессиональному модулю ПМ 07 соответствует требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и рабочей программы профессионального модуля «Выполнение работ по рабочей профессии «повар»

В вариантах заданий нашли отражение все разделы изучаемого студентами профессионального модуля: междисциплинарных курсов, производственной практики по получению профессиональных навыков по рабочей профессии «повар». В них учтены общие требования к уровню овладения профессиональными компетенциями в данной области.

Предлагаемые задания позволяют располагать объективными сведениями об уровне знаний и умений, овладения общими и профессиональными компетенциями обучающегося по проверяемому модулю.

Фонд оценочных средств для проведения аттестации по профессиональному модулю ПМ 07 рекомендуется к использованию в учебном процессе, а именно проведения квалификационного экзамена по соответствующему модулю.

Рецензент:

Председатель правления Ассоциации
рестораторов и отельеров,
генеральный директор компании
«Татинтер Ресторантс»



З.Ф. Гаязов

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств для проведения аттестации по
профессиональному модулю ПМ 01 «Организация процесса
приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»

(экзамен квалификационный)

Разработчик: преподаватель кафедры товароведения и технологии
общественного питания Ефимова Л.Н.

Фонд оценочных средств для проведения аттестации по профессиональному модулю ПМ 01 соответствует требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и рабочей программы профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

В вариантах заданий нашли отражение все разделы изучаемого студентами профессионального модуля. В них учтены общие требования к уровню овладения профессиональными компетенциями в области организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Предлагаемые задания позволяют располагать объективными сведениями об уровне знаний и умений обучающегося, а также овладения общими и профессиональными компетенциями по проверяемому модулю.

Фонд оценочных средств для проведения аттестации по профессиональному модулю ПМ 01 рекомендуется к использованию в учебном процессе, а именно для проведения квалификационного экзамена.

Рецензент,
генеральный директор организации
ООО "Татарская усадьба".



В.Г. Шагиахметова

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств для проведения аттестации по
профессиональному модулю ПМ 01 «Организация процесса
приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной
кулинарной продукции»
(экзамен квалификационный)

Разработчик: преподаватель кафедры товароведения и технологии
общественного питания Ефимова Л.Н.

Фонд оценочных средств для проведения аттестации по профессиональному модулю ПМ 01 соответствует требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и рабочей программы профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

В вариантах заданий нашли отражение все разделы изучаемого студентами профессионального модуля. В них учтены общие требования к уровню овладения профессиональными компетенциями в области организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Предлагаемые задания позволяют располагать объективными сведениями об уровне знаний и умений обучающегося, а также овладения общими и профессиональными компетенциями по проверяемому модулю.

Фонд оценочных средств для проведения аттестации по профессиональному модулю ПМ 01 рекомендуется к использованию в учебном процессе, а именно для проведения квалификационного экзамена.

Рецензент:

Председатель правления Ассоциации
рестораторов и отельеров
генеральный директор компании
«Татинтер Ресторантс»



З.Ф. Гаязов

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств для проведения аттестации по профессиональному модулю ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» (экзамен квалификационный)

Разработчик: преподаватель кафедры товароведения и технологии общественного питания Ефимова Л.Н.

Фонд оценочных средств для аттестации по профессиональному модулю ПМ 04 соответствует требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и рабочей программы профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

В вариантах заданий нашли отражение все разделы изучаемого студентами профессионального модуля. В них учтены общие требования к уровню овладения профессиональными компетенциями в области организации процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Предлагаемые задания позволяют располагать объективными сведениями об уровне знаний и умений, овладения общими и профессиональными компетенциями обучающегося по проверяемому модулю.

Фонд оценочных средств для аттестации по профессиональному модулю ПМ 04 рекомендуется к использованию в учебном процессе, а именно проведения квалификационного экзамена по соответствующему модулю.

Рецензент,
генеральный директор организации
ООО "Татарская усадьба".



В.Г. Шагиахметова

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств для проведения аттестации по профессиональному модулю ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» (экзамен квалификационный)

Разработчик: преподаватель кафедры товароведения и технологии общественного питания Ефимова Л.Н.

Фонд оценочных средств для проведения аттестации по профессиональному модулю ПМ 04 соответствует требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и рабочей программы профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

В вариантах заданий нашли отражение все разделы изучаемого студентами профессионального модуля. В них учтены общие требования к уровню овладения профессиональными компетенциями в области организации процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Предлагаемые задания позволяют располагать объективными сведениями об уровне знаний и умений, овладения общими и профессиональными компетенциями обучающегося по проверяемому модулю.

Фонд оценочных средств для проведения аттестации по профессиональному модулю ПМ 04 рекомендуется к использованию в учебном процессе, а именно проведения квалификационного экзамена по соответствующему модулю.

Рецензент:

Председатель правления Ассоциации
рестораторов и отельеров,
генеральный директор компании
«Татинтер Ресторантс»



З.Ф. Гаязов

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств для аттестации по профессиональному модулю
ПМ 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции» (экзамен квалификационный)

Разработчик: преподаватель кафедры товароведения и технологии
общественного питания Ефимова Л.Н.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ 03 соответствует требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и рабочей программы профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

В вариантах заданий нашли отражение все разделы изучаемого студентами профессионального модуля. В них учтены общие требования к уровню овладения профессиональными компетенциями в области организации процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

Предлагаемые задания позволяют располагать объективными сведениями об уровне знаний и умений обучающегося, а также овладения общими и профессиональными компетенциями по проверяемому модулю.

Фонд оценочных средств для аттестации по профессиональному модулю ПМ 03 рекомендуется к использованию в учебном процессе, а именно для проведения квалификационного экзамена.

Рецензент:

генеральный директор организации
ООО "Татарская усадьба".



В.Г. Шагиахметова

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств для аттестации по профессиональному модулю
ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции» (экзамен квалификационный)

*Разработчик: преподаватель кафедры товароведения и технологии
общественного питания Гатиятуллина А.А.*

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ 02 соответствует требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и рабочей программы профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

В вариантах заданий нашли отражение все разделы изучаемого студентами профессионального модуля. В них учтены общие требования к уровню овладения профессиональными компетенциями в области организации процесса приготовления и приготовления сложной холодной кулинарной продукции.

Предлагаемые задания позволяют располагать объективными сведениями об уровне знаний и умений обучающегося по проверяемому модулю.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональному модулю ПМ 02 рекомендуется к использованию в учебном процессе.

Рецензент:

генеральный директор организации
ООО "Татарская усадьба".



В.Г. Шагиахметова

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств для аттестации
по профессиональному модулю ПМ 05 «Организация процесса
приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов»
(экзамен квалификационный)

*Разработчик: преподаватель кафедры товароведения и технологии
общественного питания Гатиятуллина А.А.*

Фонд оценочных средств для проведения аттестации по профессиональному модулю ПМ 05 соответствует требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и рабочей программы профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов»

В вариантах заданий нашли отражение все разделы изучаемого студентами профессионального модуля. В них учтены общие требования к уровню овладения профессиональными компетенциями в области организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Предлагаемые задания позволяют располагать объективными сведениями об уровне знаний и умений, овладения общими и профессиональными компетенциями обучающегося по проверяемому модулю.

Фонд оценочных средств для проведения аттестации по профессиональному модулю ПМ 05 рекомендуется к использованию в учебном процессе, а именно проведения квалификационного экзамена по соответствующему модулю.

Рецензент:

Председатель правления Ассоциации
рестораторов и отельеров,
генеральный директор компании
«Татинтер Ресторантс»



З.Ф. Гаязов

РЕЦЕНЗИЯ

на фонд оценочных средств для аттестации
по профессиональному модулю ПМ 06 «Организация работы структурного
подразделения» (экзамен квалификационный)

*Разработчик: преподаватель кафедры бухгалтерского учета и финансов
Зарибянова М.М.*

Фонд оценочных средств для проведения аттестации по профессиональному модулю ПМ 06 соответствует требованиям Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и рабочей программы профессионального модуля «Организация работы структурного подразделения»

В вариантах заданий нашли отражение все разделы изучаемого студентами профессионального модуля. В них учтены общие требования к уровню овладения профессиональными компетенциями в области организации работы структурного подразделения.

Предлагаемые задания позволяют располагать объективными сведениями об уровне знаний и умений, овладения общими и профессиональными компетенциями обучающегося по проверяемому модулю.

Фонд оценочных средств для проведения аттестации по профессиональному модулю ПМ 06 рекомендуется к использованию в учебном процессе, а именно проведения квалификационного экзамена по соответствующему модулю.

Рецензент:

Председатель правления Ассоциации
рестораторов и отельеров,
генеральный директор компании
«Татинтер Ресторантс»



З.Ф. Гаязов