

Министерство образования Рязанской области
Областное государственное бюджетное образовательное учреждение
«Касимовский нефтегазовый колледж»



Утверждаю:
Директор ОГБПОУ «КНГК»
В.Л.Лукин

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность:

19.02.13 «Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов»

Квалификация выпускника Техник-технолог

Срок освоения:

На базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

На базе основного общего образования -3 года 10 месяца

г.о.Касимов

Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее –ОПОП СПО, ОПОП) 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 Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. N 852.

ОПОП СПО 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.

Организация разработчик ОПОП:

Областное государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Касимовский нефтегазовый колледж»

Содержание

Раздел 1.Общеположения	4
Раздел 2.Общая характеристика образовательной программы	5
Раздел 3.Характеристика профессиональной деятельности выпускника	6
Раздел 4.Планируемые результаты освоения образовательной программы	7
<i>4.1.Общие компетенции</i>	<i>7</i>
<i>4.2.Профессиональные компетенции</i>	<i>11</i>
Раздел 5.Структура образовательной программы	25
<i>5.1.Учебный план (приложение 1)</i>	
<i>5.2.Календарный учебный график (приложение 2)</i>	
<i>5.3.Рабочая программа воспитания (приложение 3)</i>	
<i>5.4.Календарный план воспитательной работы (приложение 4)</i>	
Раздел 6.Условия реализации образовательной программы	
<i>6.1.Требования к материально-техническому обеспечению образовательной программы</i>	<i>37</i>
<i>6.2.Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы</i>	<i>41</i>
<i>6.3.Требования к практической подготовке обучающихся</i>	<i>44</i>
<i>6.4.Требования к организации воспитания обучающихся</i>	<i>45</i>
<i>6.5.Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы</i>	<i>46</i>
<i>6.6.Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы</i>	<i>46</i>
Раздел 7.Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации	46

Раздел 1. Общие положения

Настоящая ОПОП СПО 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 образования и науки Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 (далее – ФГОС СПО).

ОПОП определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ОПОП разработана для реализации образовательной программы на базе основного и среднего общего образования.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ОПОП СПО.

Нормативные основания для разработки ОПОП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;

– Приказ Минпросвещения России от 20 сентября 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»;

– Приказ Минпросвещения России от 24.08.2022 N 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2022 N 70167)

– Приказ Минпросвещения России от 20.12.2022 № 1152 «О внесении изменения в пункт 17 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. № 762 (Зарегистрирован 30.12.2022 № 79931)

– Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413 " Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" ((в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 N1645, от 31.12.2015 N1578, от 29.06.2017 N613, Приказов Минпросвещения России от 24.09.2020 N519, от 11.12.2020 N712, от 12.08.2022 N732);

– Приказ Минпросвещения России от 23.11.2022 N 1014 "Об утверждении

федеральной образовательной программы среднего общего образования" (Зарегистрированов Минюсте России 22.12.2022 N 71763);

– Приказ Минобрнауки России №885, Минпросвещения России №390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 30 августа 2019 г. № 602н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. №556н «Об утверждении профессионального стандарта «22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства».

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 г. №558н «Об утверждении профессионального стандарта «22.002 Специалист по эксплуатации технологического оборудования и процессов пищевой и перерабатывающей промышленности».

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; ЛР

– личностные результаты;

СГ – социально-гуманитарный цикл;

ОП – общепрофессиональный цикл;

П – профессиональный цикл;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОП – общепрофессиональная дисциплина;

ДЭ – демонстрационный экзамен;

ГИА – государственная итоговая аттестация.

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Направленность ОП (по выбору):

производство продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Направленность образовательной программы конкретизирует содержание образовательной программы путем ориентации на следующие виды деятельности:

Наименование направленности	Вид деятельности (по выбору) в соответствии с направленностью
Производство продуктов Общественного питания	Организация и ведение технологического процесса Производства продукции из различного сырья;
Массового изготовления и Специализированных пищевых продуктов	обеспечение безопасности, прослеживаемости и Качества пищевой продукции на всех этапах ее Производства и обращения на рынке

Получение образования по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов допускается только в профессиональной образовательной организации или образовательной организации высшего образования.

- Формы обучения: очная.

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

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

Объем программы по освоению программы среднего профессионального образования на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 5940 академических часов, со сроком обучения 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемой квалификации):

Наименование видов деятельности	Наименование профессиональных модулей
1	2
Виды деятельности	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ04. Обеспечение деятельности структурного подразделения
Освоение видов работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
Виды деятельности по выбору, в соответствии с направленностью	- Производство продуктов общественного питания массового изготовления - Производство продуктов общественного питания специализированных пищевых продуктов
Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПМ01. Ведение технологического процесса 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	ПМ 02. 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	ПМ03.Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
---	--

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

Общие компетенции

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p>Умения: 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)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Основные источники информации ресурсы для Решения задачи 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</p>
ОК 02	Использовать современные Средства поиска, Анализа и интерпретации информации, и информационные Технологии для Выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения Профессиональных задач; использовать современное Программное обеспечение; использовать различные Цифровые средства для решения профессиональных задач.</p>

		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
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>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих и действовать в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-	Умения: описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения

	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Знания: 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	<p>Умения: 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.</p> <p>Знания: 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.</p>
ОК 08	Использовать Средства физической культуры для Сохранения и Укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности.</p> <p>Знания: 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</p>
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Умения: 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

		<p>профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
		<p>Знания: 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</p>

Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p>Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания Массового изготовления и специализированных Пищевых продуктов</p>	<p>ПК1.1.Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания</p>	<p>Практический опыт: Организации подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии С инструкциями и регламентами</p> <p>Умения: -Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительныхприборовиавтоматикипроизводствапродукцииобщественногопитания массовогоизготовленияиспециализированныхпищевыхпродуктоввсоответствиисэксплуатационной документацией; -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; -Применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, Систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданнойпроизводительностиикачествавыполнениятехнологическихоперацийпопроизводству Продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов -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 специализированныхпищевыхпродуктоввсоответствиисэксплуатационнойдокументацией -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 -Пользоваться профессиональным компьютеромиспециализированнымпрограммнымобеспечениемпри обработкеданныхконтрольно-измерительныхприборовиавтоматикипроизводствапродукции общественногопитаниямассовогоизготовленияиспециализированныхпищевыхпродуктов -Документальнооформлятьрезультатыпрделаннойработыпообслуживаниюоборудования, систем безопасностиисигнализации,контрольно-измерительныхприборовиавтоматикипроизводствапродукции общественногопитаниямассовогоизготовленияиспециализированныхпищевыхпродуктов, в том числе в Электронном виде</p>

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Основы технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и Специализированных пищевых продуктов -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 -Правила эксплуатации инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, Систем безопасности сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства Продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов -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 -Правила безопасности при эксплуатации обслуживании производственного оборудования, систем Безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции Общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов -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 -Специализированное программное обеспечение средства автоматизации, применяемые на Технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и Специализированных пищевых продуктов
	<p>ПК1.2.Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания</p>	<p>Практический опыт: Непосредственного выполнения подготовки рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весо измерительных Приборов в соответствии и с инструкциями регламентами;</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного Питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с Технологическими инструкциями и соблюдением правил обращения с сырьем -Производить приготовление продукции общественного питания массового изготовления и Специализированных пищевых продуктов различного ассортимента -Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении Технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и Специализированных пищевых продуктов -Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения Технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями

		<ul style="list-style-type: none"> - Эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару - Эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции снижение производительности Технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - Использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - 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 - Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций Производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями - Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в Электронном виде <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и Специализированных пищевых продуктов
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходных материалов и готовой продукции при Производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Нормативы расхода сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, выхода готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - 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 - 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 - Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - Состав, функции 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 массового изготовления и специализированных пищевых продуктов - 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 - Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматизации производства продукции общественного питания массового Изготовления и специализированных пищевых продуктов
<p>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления</p>	<p>ПК2.1.Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья,</p>	<p>Практический опыт: 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>Умения: -Оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиям и нормативно-технической документации -Пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p>

и специализированных пищевых продуктов	полуфабрикатов и готовой продукции	<p>-Осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>-Готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава в соответствии с задачей исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания</p> <p>-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</p> <p>-Отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов в соответствии со стандартными методами пробоотбора</p> <p>-Настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p> <p>-Поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования</p> <p>-Рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований</p> <p>-Применять требования охраны труда при работе химическими веществами(кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием</p> <p>-Проверять срок годности применяемых стандарт - титров, химических реактивов и растворов</p> <p>-Проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов</p> <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования к рабочему месту в лаборатории по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания - Правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания - 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 - Правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами - Способы мытья и дезинфекции химической посуды для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов - Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов - Способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований - Способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
--	------------------------------------	--

		<p>- 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</p> <p>- Методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов</p>
	<p>ПК 2.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Практический опыт: 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>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализировать рабоче задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации - Составлять заявку на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований - Пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации - Пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования - 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 - Вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде

		<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; - Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Требования охраны труда при работе в химической и микробиологической лаборатории для различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; - 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; - 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; - Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
<p>Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Практический опыт: Организации технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - 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; - 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; - Инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий на производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

		<ul style="list-style-type: none"> - Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продукции общественного питания 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 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 массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Технологии менеджмента маркетинговых исследований рынка продукции и услуг области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с Технологическими инструкциями; - Методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями; - Факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> - Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование; - Правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде; - Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты; - Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
	<p>ПКЗ.2.Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Практический опыт: Обеспечения технологических процессов производства мероприятий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства; - Определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - 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; - Использовать средства механизации автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

		<ul style="list-style-type: none"> - Использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - 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; - 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; - Использовать в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ресурсо- и энергосберегающие технологии; <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - Способы технологической регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики, используемых для проведения технологических операций <p>Производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами; - 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; - Порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; - 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; - 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.
Обеспечение деятельности	ПК4.1. Планировать Основные показатели	<p>Практический опыт:</p> <p>Планирования работы структурного подразделения ; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.</p>

структурного подразделения	производственного процесса.	Умения: Рассчитывать выход продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.
		Знания: Принципов и форм организации производственного процесса; методики расчета выхода продукции; структуры издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Практический опыт: Планирования работы структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений.
		Умения: Планировать работы исполнителям в соответствии с установленными должностными инструкциями работников; оформлять планы работы по установленной форме; проверять планы на конкретность, достижимость, проверяемость.
		Знания: Принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады (команды).
		Практический опыт: ведения утвержденной учетно-отчетной документации; контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства.
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Умения: Применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов животного происхождения; правильно оформлять учетно- отчетную документацию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктажи обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве.	
	Знания: 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 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	<p>Практический опыт: группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий НОТ; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственной мощности, основных и оборотных средств.</p> <p>Умения: использовать различные методы контроля работы исполнителей (проверка и анализ документов, текущее наблюдение за работой, измерения и др.); сопоставлять результаты работы исполнителей установленным стандартам деятельности; осуществлять анализ и оценивать работу исполнителей по результатам сопоставления; принятия управленческого решения по повышению результативности работы предприятия и подразделения.</p> <p>Знания: Способы и показатели оценки качества работ, выполняемых членами бригады(команды).</p>
	ПК4.5. Вести учётно-отчётную документацию.	<p>Практический опыт: ведения утверждённой учётно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции.</p> <p>Умения: правильно оформлять учётно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; проводить инструктажи обучение персонала на рабочих местах; учитывать рабочее время и контролировать выполнение производственных плановых заданий.</p> <p>Знания: Учет и отчетность в производстве продуктов животного происхождения; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов тары; нормы времени выработки по технологическим операциям.</p>
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 5.1. Выполнять работы по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<p>Иметь практический опыт: Организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, Весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Умения: – Органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции; – Принимать решения по процессам приготовления кулинарной продукции;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> – Безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении кулинарной продукции; – Выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции; – Выбирать температурный режим при подаче и хранении кулинарной продукции; – Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; – Определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; – Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – Оценивать качество готовых изделий. <p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ассортимент кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; – Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции; – Технологию приготовления кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; – Варианты сервировки, оформления и способы подачи кулинарной продукции: из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста, супов, соусов, блюд из рыбы, мяса, домашней птицы, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков; – Температуру по дачи кулинарной продукции; – Требования к безопасности приготовления и хранения готовой кулинарной продукции; – Ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; – Правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none">– Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;– Правила проведения бракеража;– Способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;– Правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;– Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Раздел 5 Рабочая программа воспитания

Цели 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 учётом традиций и культуры субъекта Российской Федерации, деловых качеств квалифицированных рабочих, специалистов среднего звена, определенных отраслевыми требованиями (корпоративной культурой).

Задачи:

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

Рабочая программа воспитания представлена в приложении 1.

Календарный план воспитательной работы

Календарный план воспитательной работы обучающихся представлен в приложении 1.

Раздел 6. Примерные условия реализации образовательной программы

Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО

Кабинеты:

- 1 социально-экономических дисциплин
- 2 иностранных языков
- 3 математики
- 4 русского языка и литературы
- 5 информатики и ИКТ
- 6 химии и биологии

- 7 физики и астрономии
 - 8 родного языка и литературы
 - 9 безопасности жизнедеятельности и охраны труда
 - 10 географии
 - 11 экономики организации, основ калькуляции учета
 - 12 охраны труда
 - 13 товароведения
 - 14 оборудования ПОП
 - 15 правового обеспечения проф. деятельности
- Лаборатории:
- 1 центр формирования проф. компетенций-"Лаборатория вкуса-1"
 - 2 центр формирования проф."Лаборатория вкуса-2"
 - 3 центр формирования проф. компетенций по профессии"Повар, Кондитер" Учебная столовая"
 - 4 центр формирования проф. компетенций по профессии"Повар, Кондитер»Кондитерский цех"
 - 5 центр формирования проф. компетенций по профессии"Официант, бармен"- "Учебный бар"
- Залы:
- 1 Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
- Спортивный комплекс:
- 1 Спортивный зал
 - 2 Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
 - 3 Тренажерный зал

Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ОГБПОУ «КНГК» располагает 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.

Оснащение лабораторий

Центр формирования профессиональных компетенций по профессии«Повар, Кондитер» «Лаборатория Вкуса-1»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, интерактивная доска).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;

Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Термометр инфракрасный
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемолка;
Набор инструментов для карвинга;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Центр формирования профессиональных компетенций «Лаборатория Вкуса-2»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Микроволновая печь;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Планетарный миксер;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;
Овощерезка или процессор кухонный;
Слайсер;
Термометр инфракрасный
Миксер для коктейлей;
Набор инструментов для карвинга;
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Центр формирования профессиональных компетенций «Учебный столовая»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Технические средства обучения (интерактивная доска, ноутбук)

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Пароконвектомат
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Плита электрическая

Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Планетарныймиксер(свенчиками:прутковый,плоско-решетчатый,спиральный)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Термометр инфрокрасный
Производственный стол с моечной ванной
Моечная ванна (двухсекционная)

Центр формирования профессиональных компетенций«Учебный кондитерский цех»:

Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Технические средства обучения (ноутбук)

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Тестораскаточная машина(настольная)
Планетарныймиксер(свенчиками:прутковый,плоско-решетчатый,спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер(погружной)
Мясорубка
Соковыжималки(для цитрусовых, универсальная)
Термометр инфрокрасный
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием(охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

**Центр формирования проф.компетенций по профессии "Официант, бармен"-
"Учебный бар"**

Рабочее место преподавателя.
Место для презентации готовой кулинарной продукции(обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Барная стойка
Технические средства обучения(компьютер, интерактивная доска).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Микроволновая печь;
Шкаф холодильный витринный;
Охлаждаемая витрина «Кроха»
Тепловая витрина «Сакура»

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Кофемашина с капучинатором
Слайсер;
Кофемолка;
Льдогенератор;
Льдодробитель;
Барный миксер;
Набор инструментов для приготовления смешанных напитков и коктейлей;
Машина посудомоечная;
Стол производственный
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

6.1.2.3. Требования к оснащению баз практик

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских ОГБПОУ «КНГК» оснащенных необходимым оборудованием, инструментами, расходными материалами, обеспечивающими выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов Профессионалы и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Поварское и кондитерское дело»)

Производственная практика реализуется на предприятиях стратегических партнеров, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Требования к учебно-методическому обеспечению образовательной программы

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

Внеаудиторная работа должна сопровождаться методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечными фондами, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Вовремя самостоятельной подготовки студенты обеспечены доступом к сети информационно-телекоммуникационной сети "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 (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 студентов. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого студента Рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин и соответствующим ПО.

Требования к практической подготовке обучающихся

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.

ОГБПОУ «КНГК» реализация образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) проходит в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

– реализуется 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;

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

Образовательная деятельность в форме практической подготовки в ОГБПОУ «КНГК» начинается на 2 курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

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

Результаты освоения образовательной программы (ее отдельных частей) оцениваются в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации (в форме демонстрационного экзамена).

Требования к организации воспитания обучающихся

Воспитание обучающихся при освоении ими основной образовательной программы осуществляется на основе включаемых в настоящую образовательную программу рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы (Приложение 3).

Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы разработаны с учетом примерных рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

В разработке рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы принимают участие совет обучающихся, совет родителей, представители работодатели.

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками ОГБПОУ «КНГК»

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих (далее-ЕКС), а также в профессиональном стандарте(при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, реализующих программы профессиональных модулей образовательной программы, составляет не менее 25 процентов.

Требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляются в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по специальностям и укрупненным группам специальностей, утвержденной Минпросвещения России 1 июля 2021 г. № АН-16/11в.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы.

6.7.1 Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы ГБПОУ «КБТТК» при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников колледжа.

Внешняя оценка качества образовательной программы осуществляется работодателями, их объединениями, в целях признания качества и уровня подготовки выпускников,

отвечающих требованиям профессиональных стандартов, требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля, в результате прохождения практической подготовки

Раздел 7. Формирование оценочных средств для проведения государственной итоговой аттестации

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

Выпускники, освоившие программы подготовки специалистов среднего звена по специальности, выполняют выпускную квалификационную работу (дипломный проект) и сдают демонстрационный экзамен. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы ОГБПОУ «КНГК» определяет самостоятельно с учетом ПООП.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: техник-технолог.

Для государственной итоговой аттестации разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные средства.

Задания для демонстрационного экзамена разрабатываются на основе профессиональных стандартов и с учетом оценочных материалов, разработанных АНО «Агентство развития профессионального мастерства и ФГБОУ ДПО «Институт развития профессионального образования, при условии наличия соответствующих профессиональных стандартов и материалов.

Оценочные средства для проведения ГИА включают задания для демонстрационного экзамена, темы дипломных работ, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки.

Оценочные средства для проведения ГИА приведены в приложении 4.

