

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«НАРО-ФОМИНСКИЙ ТЕХНИКУМ»



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА**

**СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Квалификация – Техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3года 10  
месяцев

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования – технический

Основная профессиональная образовательная программа Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Московской области «Наро-Фоминский техникум» по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04. 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (регистрационный № 33234 от 23.07.2014 года) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

Специальность среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», входит в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

#### РАЗРАБОТЧИКИ:

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Наро-Фоминский техникум»

---

**Заключение о согласовании  
Основной профессиональной образовательной программы по  
специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного  
питания»**

Специальность: **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Образовательная база приема: **на базе основного общего образования**

1. Квалификации базовой подготовки: **Техник-технолог**

Нормативный срок освоения ОПОП: **3 года 10 месяцев**

Автор-разработчик ОПОП: **Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Наро-Фоминский техникум»**

наименование образовательного учреждения

**Заключение**

1. Представленная основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработана в соответствии с ФГОС, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04. 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (регистрационный № 33234 от 23.07.2014 года)

2. ОПОП по профессии специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработана с учетом:

- запросов работодателей;

- потребностей экономики Московской области.

3. Разработка содержания ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

3.1. Содержание отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли общественного питания с учетом потребностей экономики Московской области;

3.2. Содержание охватывает все виды профессиональной деятельности техника-технолога;

3.3. Содержание направленно на формирование

- следующих общих компетенций:

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.

- следующих профессиональных компетенций:

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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, должностям служащих.

#### 4. Распределение вариативной части ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

4.1. Вариативная часть ОПОП оптимально распределяет объем времени для профессиональной составляющей подготовки высококвалифицированного специалиста:

	Учебные дисциплины	ФГОС	Вариативность	Всего	Обоснование
ОГСЭ.01	Основы философии	48	-	48	
ОГСЭ.02	История	48	-	48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	162	7	169	
ОГСЭ.04	Физическая культура	162	7	169	
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	-	34	34	Для получения дополнительных умений и знаний
<b>Всего</b>		<b>420</b>	<b>48</b>	<b>468</b>	
ЕН.01	Математика	70	-	70	Для получения дополнительных умений и знаний
ЕН.02	Информатика	70	-	70	Для получения дополнительных умений и знаний
ЕН.03	Химия	68		68	Для получения

<b>Всего</b>		<b>208</b>	<b>-</b>	<b>208</b>	дополнительных умений и знаний
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	21	13	34	Для получения дополнительных умений и знаний
ОП.02	Физиология питания	43	13	56	Для получения дополнительных умений и знаний
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	48	13	61	Для освоения дополнительных компетенций
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	60	13	73	Для получения дополнительных умений и знаний
ОП.05	Метрология, стандартизация и сертификация	33	13	46	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	72	13	85	Для получения дополнительных умений и знаний
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	45	15	60	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
ОП.08	Охрана труда	26	13	39	Для освоения дополнительных компетенций
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	-	68	Для получения дополнительных умений и знаний
ОП.10	Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту		34	34	Для получения дополнительных умений и знаний
ОП.11	Организация обслуживания		90	90	Для освоения дополнительных компетенций
ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности		57	57	Для получения дополнительных умений и знаний
<b>Всего</b>		<b>416</b>	<b>287</b>	<b>703</b>	
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	160	30	190	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	144	30	174	возможностями обучающихся. В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	160	30	190	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	182	30	212	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	224	29	253	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	212	29	241	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	68	30	98	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
УП	Учебная практика	229	255	484	В соответствии с потребностями работодателей, потребностями и возможностями обучающихся.
ПМ.04	Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области.	-	26	26	Согласно приказу Министра образования Московской области №3308 от 25.06.2015
ПМ.05	Основы предпринимательства,	-	106	106	Согласно приказу

открытие собственного дела  
выпускниками профессиональных  
образовательных организаций  
Московской области.

Министра образования  
Московской области  
№3308 от 25.06.2015

<b>Всего</b>	<b>1379</b>	<b>595</b>	<b>1974</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>2421</b>	<b>900</b>	<b>3321</b>

4.2. Вариативная часть ОПОП распределяет объем времени для увеличения количества часов на изучения профессиональных модулей обязательной части ОПОП.

5. ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» разработана в соответствии с требованиями ФГОС к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

**Вывод:** данная основная профессиональная образовательная программа соответствует требованиям современной экономики и запросам работодателей.

## Содержание

№ п/п	Содержание	Стр.
<b>1.</b>	<b>Общие положения</b>	
1.1.	Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП)	
1.2.	Нормативные документы для разработки ОПОП	
1.3.	Общая характеристика ОПОП	
<b>2.</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ОПОП</b>	
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускника	
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускника	
2.3	Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	
2.4.	Общие компетенции	
2.5.	Задачи профессиональной деятельности выпускника	
2.6	Специальные требования	
<b>3.</b>	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП</b>	
3.1.	Базисный учебный план	
3.2.	Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик	
<b>4.</b>	<b>Ресурсное обеспечение ОПОП</b>	
4.1	Кадровое обеспечение	
4.2	Материально-техническое обеспечение	
4.3	Информационно-библиотечное обеспечение	
<b>5.</b>	<b>Контроль и оценка результатов освоения ОПОП</b>	
<b>6.</b>	<b>Государственная итоговая аттестация выпускников</b>	

## **1. Общие положения**

### **1.1. Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП)**

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП), реализуемая Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Московской области «Наро-Фоминский й техникум» укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» представляет собой учебно-методический комплекс, отражающий содержание ОПОП, разработанный в соответствии с ФГОС, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04. 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (регистрационный № 33234 от 23.07.2014 года) с учетом требований рынка труда Московской области и утвержденной директором ГБПОУ МО «НФПТ».

ОПОП регламентирует цели и задачи, ожидаемые результаты и содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по профессии и включает: рабочий учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, согласованные с работодателями, график учебного процесса и учебно – методические материалы, обеспечивающие реализацию требований ФГОС 3 поколения (методические разработки уроков различных типов, внеклассных мероприятий, методические рекомендации по организации и проведению лабораторных работ, практических занятий, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся, государственной итоговой аттестации выпускников и другие документы).

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

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

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ), (с изменениями на 31 декабря 2014 года) (редакция, действующая с 11.01.2015).
- Устав, лицензия на право образовательной деятельности, свидетельство об аккредитации с приложениями ГБПОУ МО «НФПТ».
- Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04. 2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ (регистрационный № 33234

от 23.07.2014 года)

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17 мая 2012 г. N 413 ( с изменениями от 29 декабря 2014 года N 1645) г. Москва "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"

- Письмо Минобрнауки РФ от 19.12.2014 № 06-1225 «О рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;

- Приказ от 14 июня 2013 г. № 464 « Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (в ред. Приказов Минобрнауки России от 22.01.2014 N 31, от 15.12.2014 N 1580);

- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

- Приказ Минобрнауки России от 14 февраля 2014 г. № 115 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;

- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

- Приказ Минобрнауки РФ от 18 апреля 2013 № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

- Приказ Минобрнауки России от 17.03.2015 N 247 "О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования".

- Рекомендации «ФИРО», от 25 февраля 2015 г. по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования, для использования в работе профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования.

### **1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Целью ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», является учебно-программное и методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Срок освоения ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев. Трудоемкость освоения обучающимися ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», составляет: на базе основного общего образования – 5328 часов за весь период обучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Наименование присваиваемых квалификаций (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 01-94):

1. Техник-технолог
2. Повар
3. Кондитер

Трудоемкость ОПОП включает освоение обучающимися дисциплин учебных циклов: общеобразовательный, общепрофессиональный, профессиональный (профессиональные модули), разделов: учебная практика, производственная практика; физическая культура,

промежуточная аттестация; государственная (итоговая) аттестация (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа), самостоятельная работа обучающихся.

Время, отводимое на все виды деятельности обучающегося по освоению ОПОП, определено ФГОС СПО.

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часов обязательных учебных занятий) направлены на углубление и расширение компетенций,

предусмотренных ФГОС СПО в рамках профессиональных модулей с целью расширить и углубить подготовку, определяемую содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Практикоориентированность для ОПОП СПО базовой подготовки составила 71 %, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений от 70 до 85%.

Поступающие в техникум по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» зачисляются на основе поданных документов государственного образца об основном общем образовании без вступительных испытаний в соответствии с контрольными цифрами приема. Выпускники по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» востребованы на предприятиях

В течение учебного процесса техникум получает заявки от предприятий различных форм собственности на прохождение всех видов практик, где обучающиеся совершенствуют практические навыки, знакомятся с реальным производством, изучают основные технологические процессы, организацию труда и производства на предприятиях, с возможностью последующего трудоустройства по окончании обучения.

Основная профессиональная образовательная программа 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;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

## **1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

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 выпускника**

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 и профессиональные компетенции**

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.

Техник должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной 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, должностям служащих.**

#### **2.4 Общие компетенции**

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

## **2.5. Задачи профессиональной деятельности выпускника**

### **В области организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;
- организовывать технологический процесс подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- осуществлять контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

### **В области организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

- разрабатывать ассортимент сложных холодных блюд и соусов;
- рассчитывать массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготавливать сложные холодные блюда и соусы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировать и оформлять канапе, легкие и сложные холодные закуски, оформлять и отделять сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;
- декорировать блюда сложными холодными соусами;
- контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов.

### **В области организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировать и оформлять сложную горячую. кулинарную продукцию;

- контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции;

**В области - организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

- разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготавливать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформлять и отделывать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;

- контролировать качество и безопасность готовой продукции;

- организовывать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

**В области - организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:**

- рассчитывать массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

- приготавливать сложные холодные и горячие десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- приготавливать отделочные виды теста для сложных холодных десертов;

- оформлять и отделывать сложные холодные и горячие десерты;

- контролировать качество и безопасность готовой продукции;

**В области - организации работы структурного подразделения:**

- планировать работу структурного подразделения (бригады);

- оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);

- принимать управленческие решения.

## **2.6. Специальные требования**

Специальные требования к выпускнику:

- развивать способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес-идей.

**Специфические требования:**

- минимальный возраст приема на работу -18 лет.

- пол принимаемых на обучение не регламентирован

- медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

### 3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП

#### 3.1 БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы  
подготовки специалистов среднего звена  
среднего профессионального образования

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Московской области  
«Наро-Фоминский техникум»

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения СПО по ППССЗ – 3года. 10 мес.

на базе основного общего образования

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Рекомендуемый курс изучения
		максимальная	самостоятельная учебная нагрузка студентов	Обязательная			
				всего	в том числе:		
			практических занятий		курсовых работ (проектов)		
1	2	4	5	6	7	8	
	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>	<b>2058</b>	<b>699</b>	<b>1404</b>	611		
	<b>Общие учебные дисциплины</b>						
ОУД. 01	Русский язык и литература	292	97	<b>195</b>	48		<b>1,2</b>
ОУД. 02	Иностранный язык	175	58	<b>117</b>	117		<b>1</b>
ОУД. 03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия (проф.)	234	78	<b>156</b>	110		<b>1,2</b>
ОУД. 04	История	175	58	<b>117</b>	38		<b>1</b>
ОУД. 05	Физическая культура	175	58	<b>117</b>	117		<b>1</b>
ОУД. 06	ОБЖ	105	35	<b>70</b>	10		<b>1</b>
	<b>Итого</b>	<b>1156</b>	<b>384</b>	<b>772</b>	<b>440</b>		
	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>						
ОУД. 07	Информатика (проф.)	150	50	<b>100</b>	72		<b>1</b>
ОУД. 08	Физика	145	48	<b>97</b>	22		<b>1,2</b>

ОУД. 09	Химия (проф.)	117	54	<b>108</b>	5		<b>1,2</b>
ОУД. 10	Обществознание (включая экономику и право)	162	54	<b>108</b>	30		<b>1,2</b>
ОУД. 11	Биология (проф.)	108	36	<b>72</b>	10		<b>1,2</b>
ОУД. 12	География	108	36	<b>72</b>	8		<b>1,2</b>
ОУД. 13	Экология	54	18	<b>36</b>	4		<b>2</b>
<b>Итого</b>		<b>844</b>	<b>296</b>	<b>593</b>	<b>151</b>		
<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>							
УД.01	Экология моего края	<b>58</b>	19	<b>39</b>	20		<b>2</b>
<b>Итого</b>		<b>58</b>	19	<b>39</b>	20		
<b>Всего</b>		<b>2058</b>	<b>699</b>	<b>1404</b>	<b>611</b>		
<b>ОГСЭ. 00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>						
ОГСЭ. 01	Основы философии	72	24	<b>48</b>			<b>2,3</b>
ОГСЭ. 02	История	72	24	<b>48</b>	14		<b>2,3</b>
ОГСЭ. 03	Иностранный язык	252	84	<b>169</b>	169		<b>2,3,4</b>
ОГСЭ. 04	Физическая культура	252	84	<b>169</b>	169		<b>2,3,4</b>
ОГСЭ. 05	Русский язык и культура речи	51	17	<b>34</b>			<b>3</b>
<b>Итого</b>		<b>935</b>	<b>312</b>	<b>468</b>	<b>350</b>		
<b>ЕН. 00</b>	<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>						
ЕН. 01	Математика	105	35	<b>70</b>			<b>3,4</b>
ЕН. 02	Информатика	105	35	<b>70</b>	58		<b>3,4</b>
ЕН. 03	Химия	102	34	<b>68</b>			<b>4</b>
<b>Итого</b>		312	104	<b>208</b>			
<b>Профессиональный учебный цикл</b>							
<b>ОП. 00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>						
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	51	17	<b>34</b>			<b>1</b>
ОП.02	Физиология питания	84	28	<b>56</b>			<b>1</b>
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	91	30	<b>61</b>			<b>2,3</b>
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	109	36	<b>73</b>			<b>2,3</b>
ОП.05	Метрология, стандартизация и сертификация	69	23	<b>46</b>			<b>3</b>
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	127	42	<b>85</b>			<b>2,3</b>
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	90	30	<b>60</b>			<b>4</b>
ОП.08	Охрана труда	58	19	<b>39</b>			<b>1</b>
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	102	34	<b>68</b>			<b>3</b>
ОП.10	Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту	51	17	<b>34</b>			<b>4</b>
ОП.11	Организация обслуживания	135	45	<b>90</b>			<b>2,3</b>
ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности	85	28	<b>57</b>			<b>3</b>
<b>Итого</b>		1052	349	<b>703</b>			
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>						
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	285	95	<b>190</b>			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	285	95	<b>190</b>			<b>1</b>
УП.01	Учебная практика	22	0	<b>22</b>			<b>1</b>

ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	44	0	<b>44</b>			<b>1</b>
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	261	87	<b>174</b>			
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	261	87	<b>174</b>			<b>1,2</b>
УП.02	Учебная практика	34	0	<b>34</b>			<b>2</b>
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	73	0	<b>73</b>			<b>1,2</b>
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	285	95	<b>190</b>			
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	285	95	<b>190</b>			<b>2</b>
УП.03	Учебная практика	34	0	<b>34</b>			<b>2</b>
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	34	0	<b>83</b>			<b>2</b>
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	318	106	<b>212</b>			
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	318	106	<b>212</b>			<b>2,3</b>
УП.04	Учебная практика	44	0	<b>44</b>			<b>2</b>
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	102	0	<b>102</b>			<b>3</b>
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	379	126	<b>253</b>			
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	379	126	<b>253</b>			<b>3</b>
УП.05	Учебная практика	69	0	<b>69</b>			<b>3</b>
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	92	0	<b>92</b>			<b>3</b>
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	361	120	<b>207</b>			
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	241	120	<b>207</b>			<b>3</b>
УП.06	Учебная практика	34	0	<b>16</b>			<b>4</b>
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)	68	0	<b>20</b>			<b>4</b>
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	141	47	<b>98</b>			
МДК.07.01	Технология приготовления простой кулинарной продукции	141	47	<b>98</b>			<b>4</b>
УП.07	Учебная практика	247	0	<b>247</b>			<b>4</b>
ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)	143	0	<b>143</b>			<b>4</b>
<b>ПМ.08</b>	Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области.	38	12	<b>26</b>	16		
МДК.08.01	Планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной	38	12	<b>26</b>	16		<b>4</b>

	организации Московской области.						
УП.08	Учебная практика	6		<b>6</b>			<b>4</b>
<b>ПМ.09</b>	Основы предпринимательства, открытие собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области.	122	16	<b>106</b>	27		
МДК.09.01	Бизнес-планирование, учреждение предприятия.	122	16	<b>106</b>	27		<b>4</b>
УП.09	Учебная практика	60		<b>60</b>			<b>4</b>
	<b>ВСЕГО ЧАСОВ:</b>	<b>8508</b>	<b>2140</b>	<b>5328</b>	<b>1004</b>		
ПДП	Преддипломная практика			144			<b>4</b>
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация			216			<b>4</b>

На основе базисного учебного плана по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Наро-Фоминский политехнический техникум» разработало рабочий учебный план и график учебного процесса с указанием учебной нагрузки обучающегося по каждой из изучаемых дисциплин, профессиональным модулям, междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам.

Часы вариативной части циклов ОПОП распределены между элементами обязательной части цикла и используются для изучения дополнительных дисциплин. Определение дополнительных дисциплин осуществлялось с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

### 3.2 Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик.

#### Общеобразовательные учебные дисциплины

##### Общие учебные дисциплины

ОУД. 01	Русский язык и литература	Приложение 1
ОУД. 02	Иностранный язык	Приложение 2
ОУД. 03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия (проф.)	Приложение 3
ОУД. 04	История	Приложение 4
ОУД. 05	Физическая культура	Приложение 5
ОУД. 06	ОБЖ	Приложение 6

##### Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей

ОУД. 07	Информатика (проф.)	Приложение 7
ОУД. 08	Физика	Приложение 8
ОУД. 09	Химия (проф.)	Приложение 9
ОУД. 10	Обществознание (включая экономику и право)	Приложение 10
ОУД. 11	Биология (проф.)	Приложение 11
ОУД. 12	География	Приложение 12
ОУД. 13	Экология	Приложение 13

##### Дополнительные учебные дисциплины

УД.01	Экология моего края	Приложение 14
<b>ОГСЭ. 00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	
ОГСЭ. 01	Основы философии	Приложение 15
ОГСЭ. 02	История	Приложение 16
ОГСЭ. 03	Иностранный язык	Приложение 17
ОГСЭ. 04	Физическая культура	Приложение 18
ОГСЭ. 05	Русский язык и культура речи	Приложение 19
<b>ЕН. 00</b>	<b>Математический и общий естественно-научный цикл</b>	
ЕН. 01	Математика	Приложение 20
ЕН. 02	Информатика	Приложение 21
ЕН. 03	Химия	Приложение 22
	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	
<b>ОП. 00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Приложение 23
ОП.02	Физиология питания	Приложение 24
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Приложение 25
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 26
ОП.05	Метрология, стандартизация и сертификация	Приложение 27
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Приложение 28
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение 29
ОП.08	Охрана труда	Приложение 30
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 31
ОП.10	Использование энергоэффективных и энергосберегающих технологий и оборудования в производственной сфере и быту	Приложение 32
ОП.11	Организация обслуживания	Приложение 33
ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности	Приложение 34
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приложение 35
УП.01	Учебная практика	Приложение 36
ПП.01	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Приложение 37
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Приложение 38
УП.02	Учебная практика	Приложение 39
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Приложение 40
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Приложение 41
УП.03	Учебная практика	Приложение 42
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Приложение 44
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приложение 45
УП.04	Учебная практика	Приложение 46
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Приложение 47
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Приложение 48

УП.05	Учебная практика	Приложение 49
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Приложение 50
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Приложение 51
УП.06	Учебная практика	Приложение 52
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Приложение 53
ПМ.07	Выполнение работ по рабочей профессии "Повар"	Приложение 54
УП.07	Учебная практика	Приложение 55
ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)	Приложение 56
<b>ПМ.08</b>	Способы поиска работы, рекомендации по трудоустройству, планирование карьеры выпускника профессиональной образовательной организации Московской области.	Приложение 57
УП.08	Учебная практика	Приложение 58
<b>ПМ.09</b>	Основы предпринимательства, открытие собственного дела выпускниками профессиональных образовательных организаций Московской области.	Приложение 59
УП.09	Учебная практика	Приложение 60
ПДП	Преддипломная практика	Приложение 61
ГИА	Государственная (итоговая) аттестация	Приложение 62

## **4. Ресурсное обеспечение ОПОП**

### **4.1. Кадровое обеспечение**

Реализация ОПОП СПО по направлению общеобразовательной, общепрофессиональной, профессиональной подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых предметов и постоянно расширяющие профессиональные компетенции путем включения в исследовательскую деятельность техникума.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей.

Мастера производственного обучения имеют высшую квалификационную категорию.

Педагогическую деятельность осуществляют преподаватели и мастера производственного обучения, имеющие большой опыт и стаж работы в системе СПО.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, и мастера производственного обучения проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года на предприятиях общественного питания, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

## **4.2. Материально-техническое обеспечение**

В целях реализации ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Наро-Фоминский политехнический техникум» располагает достаточной материально - технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий (лабораторные работы, производственное обучение, учебная практика, производственная практика консультации и др.), предусмотренных учебным планом.

Учебные кабинеты оснащены мультимедийным оборудованием (компьютер+проектор + экран), по всем профессиональным модулям имеются электронные образовательные ресурсы, компьютеры имеют выход в сеть Интернет.

Оснащение учебных кабинетов необходимым оборудованием обеспечивает возможность реализации образовательных программ среднего профессионального образования.

Учебно-производственные мастерские являются базой для прохождения учебной практики с целью приобретения, закрепления и совершенствования профессиональных навыков по специальности «Техническая эксплуатация и обслуживание электрического и электромеханического оборудования (по отраслям)».

### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских**

#### **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.

#### **4.3. Информационно-библиотечное обеспечение**

ОПОП обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Техническая оснащённость библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

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

Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой составляет не менее 1 экземпляра на одного обучающегося.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические, справочно-научные, нормативно-технологические и периодические издания в расчёте 10 -12 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, реализация основных образовательных программ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей ОПОП. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающиеся обеспечена доступом к сети Интернет.

##### **Информационное сопровождение.**

Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды техникума принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о техникуме, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижения субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

Имеется необходимое количество информационных стендов в техникуме: учебный, методический, воспитательной работы, учебной и производственной практики, помощь в трудоустройстве, социальной и психологической помощи, безопасности жизнедеятельности, ПДД, пожарной безопасности и другие, которые помогают обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

## **5. Контроль и оценка результата освоения ОПОП**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (приложение 63).

## **6. Итоговая государственная аттестация выпускников**

Итоговая государственная аттестация выпускников по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются «Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 и «Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ МО «Наро-Фоминский политехнический техникум».

Целью государственной итоговой аттестации является:

- установление соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС 3 поколения;
- степени сформированности профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС 3 поколения.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Форма проведения государственной (итоговой) аттестации – защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Темы выпускной квалификационной работы должны иметь практико-ориентированный характер. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта - 6 недель.

Перечень тем по выпускной квалификационной работе разрабатывается преподавателями специальных дисциплин, мастерами производственного обучения методической комиссией в рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий;

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются техникумом на основании «Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденным

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 и «Положения о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ МО «Наро-Фоминский политехнический техникум».

Оценка качества освоения ОПОП осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы государственного образца.