

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Павлова Людмила Станиславовна
Должность: и.о. проректора по образовательной деятельности
Дата подписания: 27.02.2026 13:58:14
Уникальный программный ключ:
d1b168d67b4d7601372f8158b54869a0a60b0a21

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный университет»

Утверждено
учебно-методическим
советом ТвГУ
протокол № 2
от «06» февраля 2026 г.

Утверждено
И.о. проректора
по образовательной деятельности
И.Д. Дельчицкий
г.



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

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

Квалификация выпускника
Техник-технолог

2026 год

Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ООП 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 (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 20 сентября 2022 г. № 852 (зарегистрировано в Минюсте России 26 октября 2022 г. № 70707).

ООП 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 ООП, условия образовательной деятельности.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»

Экспертные организации: ЗАО «Хлеб»;
ОАО «Тверская фармацевтическая фабрика»;
ФГБНУ «Федеральный научный центр лубяных культур»

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Общие положения

- 1.1. Назначение основной образовательной программы.
- 1.2. Нормативные документы.
- 1.3. Перечень сокращений.

Раздел 2. Основные характеристики основной образовательной программы

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 3.1. Область профессиональной деятельности выпускников.
- 3.2. Профессиональные стандарты.
- 3.3. Осваиваемые виды деятельности.

Раздел 4. Планируемые результаты освоения основной образовательной программы

- 4.1. Общие компетенции.
- 4.2. Профессиональные компетенции.

Раздел 5. Структура и содержание основной образовательной программы

- 5.1. Учебный план.
- 5.2. Календарный учебный график.
- 5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.
- 5.4. Рабочая программа воспитания и примерный календарный план воспитательной работы.
- 5.5. Практическая подготовка.
- 5.6. Государственная итоговая аттестация.
- 5.7. Оценочные средства.

Раздел 6. Условия реализации основной образовательной программы

- 6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение основной образовательной программы.
- 6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.
- 6.3. Кадровые условия реализации основной образовательной программы.
- 6.4. Финансовое обеспечение реализации основной образовательной программы.

Раздел 7. Разработчики и эксперты программы

Раздел 8. Лист регистрации изменений

Раздел 1. Общие положения

1.1. Назначение основной образовательной программы

Настоящая основная образовательная программа (далее - ООП СПО) по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20 сентября 2022 г. № 852 (зарегистрирован в Минюсте России 26 октября 2022 г. N 70707).

ООП разработана с учетом отраслевого подхода и запросов конкретных работодателей.

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

ООП разработана для реализации ООП на базе среднего общего образования на основе требований соответствующих федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования, а также с учетом получаемой специальности среднего профессионального образования.

1.2. Нормативные документы.

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

Приказ Минпросвещения России от 8 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 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам 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 Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»;

Приказ Минпросвещения России от 14 июля 2023 г. № 534 «Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

Приказ Минпросвещения России от 13 декабря 2023 г. № 932 «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования, реализация

образовательных программ по которым не допускается с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий»;

Приказ Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 № 882/391 «Об организации и осуществлении образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ»;

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

Устав ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»;

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет».

1.3. Перечень сокращений.

ГИА – государственная итоговая аттестация;

ОК – общие компетенции;

ОТФ – обобщенная трудовая функция;

ПК – профессиональные компетенции;

ПМ – профессиональный модуль;

ПС – профессиональный стандарт,

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

Раздел 2. Основные характеристики основной образовательной программы

Специальность 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов востребована в Твери и Тверской области благодаря росту индустрии питания, развитию кейтеринга и спросу на функциональное/диетическое питание. Выпускники — техники-технологи — необходимы на пищевых производствах, в ресторанах, кафе, супермаркетах, столовых и лабораториях.

Программа подготовки специалистов среднего звена имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Программа учитывает особенности организации образовательной деятельности по специальности для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Образовательная программа направлена на:

– получение навыков и умений у студентов в области технологии продуктов общественного питания;

– удовлетворение потребности личности (обучающихся) в овладении общими и профессиональными компетенциями, позволяющими им быть профессионально и лично успешными;

– формирование социально-личностных качеств обучающихся, таких как целеустремленность, организованность, трудолюбие, ответственность;

– подготовку профессиональных техников-технологов в области технологии продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Параметр		Данные	
Отрасли, для которых разработана образовательная программа		Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака	
Профессиональные стандарты, соответствующих профессиональной деятельности выпускников		22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания (<i>Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06 2020 № 329н</i>)	
Реквизиты ФГОС СПО		Приказ Минпросвещения России от 20.09.2022 № 852	
Квалификация выпускника		Техник-технолог	
Направленности (при наличии):		нет	
Дополнительные квалификации по профессии рабочих, должности служащих, рекомендуемые отрасли		Лаборант химического анализа	
Нормативный срок и объем реализации ООП на базе СОО		2 года 10 мес. /4464 ак.ч.	
Структура ООП		Объем, в ак.ч.	
		ФГОС СПО	ООП СПО
Блок 1	Дисциплины	не менее 2052	3348
Блок 2	Практика	не менее 900	900
Блок 3	ГИА	216	216
Общий объем ООП на базе среднего общего образования		4464	

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускников.

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

3.2. Профессиональные стандарты.

Перечень профессиональных стандартов, учитываемых при разработке ООП СПО:

№	Код и наименование ПС	Реквизиты утверждения	Код и наименование ОТФ	Код и наименование ТФ
1	22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания	Приказ Минтруда России от 15 июня 2020 г. № 329н	ОТФ А. Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>А/01.4 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>А/02.4 Выполнение технологических операций производства продукции общественного питания</p>

				массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
			ОТФ В. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В/01.4. Проведение организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных
				В/02.4. Проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
			ОТФ С. Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	С/01.5. Организационное обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
				С/02.5. Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

3.3. Осваиваемые виды деятельности.

Наименование видов деятельности	Код и наименование ПМ
Виды деятельности	
Ведение технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПМ 01. 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	ПМ 02. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции

питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПМ 03. Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения
Виды деятельности по освоению одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих:	
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 05. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 13321 Лаборант химического анализа

Раздел 4. Планируемые результаты освоения основной образовательной программы

4.1. Общие компетенции.

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

	<p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания:</p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и</p> <p>программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>
<p>ОК 03</p>	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умения:</p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</p> <p>презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</p> <p>определять источники достоверной правовой информации</p> <p>составлять различные правовые документы</p> <p>находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</p> <p>оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> <p>Знания:</p> <p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>

		основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности
		правила разработки презентации
		основные этапы разработки и реализации проекта
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
		психологические особенности личности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке
		проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания:
		правила оформления документов
		правила построения устных сообщений
		особенности социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей специальности
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		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	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		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
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	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
		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
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 профессиональной деятельности
		кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		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

4.2. Профессиональные компетенции.

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>ПК 1.1. Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания</p>	<p>Навыки:</p>
		<p>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:</p>
		<p>визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;</p>
		<p>использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов и подготовки технологического оборудования по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов согласно графикам профилактической обработки;</p>
		<p>применять методы, приемы и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
<p>применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией</p>		
<p>применять средства индивидуальной защиты в процессе работы по технологическому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики</p>		

		производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
		Знания:
		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 и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		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 и 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

		<p>сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p>специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания</p>	<p>Навыки:</p> <p>непосредственного выполнения подготовки рабочих мест к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>Умения:</p> <p>подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями и с соблюдением правил обращения с сырьем;</p> <p>оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>эксплуатировать оборудование для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в тару;</p> <p>эксплуатировать оборудование для маркировки готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>

		<p>поддерживать установленные технологией режимы работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
		<p>устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
		<p>поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
		<p>настраивать программу технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
		<p>пользоваться профессиональным компьютером и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p>
		<p>использовать специализированное программное обеспечение в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p>
		<p>использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
		<p>применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p>
		<p>вести производственный документооборот по технологическому процессу производства продукции общественного питания массового</p>

		изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде
		Знания:
		порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходных материалов, используемых при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
		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 и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;

		<p>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;</p>
		<p>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</p>
<p>Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК 2.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>Навыки:</p> <p>выполнения работ по обеспечению лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать состояние рабочего места лаборатории на соответствие требованиями нормативно-технической документации;</p> <p>пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <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>

		настраивать лабораторное оборудование и проводить калибровку мерной посуды для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;
		поддерживать в исправном состоянии лабораторное оборудование для проведения анализа сырья и продуктов питания в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;
		рассчитывать количество реактивов и расходных материалов, необходимых для бесперебойной работы лаборатории, с учетом объема выполняемых исследований;
		применять требования охраны труда при работе химическими веществами (кислотами, щелочами, токсичными, легковоспламеняющимися веществами) и испытательным оборудованием;
		проверять срок годности применяемых стандарт-титров, химических реактивов и растворов;
		проверять срок действия применяемых аттестатов или сертификатов контрольно-измерительных приборов;
		подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		Знания:
		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

		<p>продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</p> <p>способы приготовления растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований;</p> <p>способы определения концентрации растворов при выполнении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <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>Навыки:</p> <p>проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения:</p> <p>анализировать рабочее задание на подготовку растворов, материалов комплектующих изделий для проведения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;</p> <p>составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы в соответствии с используемыми методами исследований;</p> <p>пользоваться специальным программным обеспечением при выполнении анализов лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии с требованиями технологической документации;</p> <p>пользоваться профессиональными компьютерами и специализированным программным обеспечением при обработке данных контрольно-измерительных приборов и лабораторного оборудования;</p> <p>использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах в процессе производства продукции общественного питания</p>

		массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
		применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и продуктов питания спецодежду и средства индивидуальной защиты;
		вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов, в том числе в электронном виде
		Знания:
		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
Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 3.1. Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Навыки:
		организации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		Умения:
		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;
		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		

		<p>профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
		<p>пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
		<p>осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p>Знания:</p>
		<p>технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
		<p>технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
		<p>методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
		<p>технологии производства и организации производственных и технологических процессов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
		<p>сменные показатели производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
		<p>требования к качеству выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p>
		<p>методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
		<p>методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций</p>

		<p>производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p>
		<p>факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями;</p>
		<p>основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
		<p>виды, формы и методы мотивации персонала производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая материальное и нематериальное стимулирование;</p>
		<p>правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, в том числе в электронном виде;</p>
		<p>виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
		<p>основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
		<p>нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты;</p>
		<p>причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
	<p>ПК 3.2. Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и</p>	<p>Навыки: обеспечения технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умения: вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>

специализированных пищевых продуктов	<p>рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
	<p>контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства;</p>
	<p>проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности;</p>
	<p>определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
	<p>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;</p>
	<p>использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
	<p>проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p>
	<p>использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах производства продукции общественного питания массового</p>

		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
		Знания:
		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 производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с эксплуатационной документацией;
		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

		<p>массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;</p> <p>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;</p> <p>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</p>	
Обеспечение деятельности структурного подразделения	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Навыки:	
		планирования основных показателей производственного процесса;	
		оценки эффективности производственного процесса;	
		принятия управленческих решений по организации производственного процесса	
		Умения:	
		рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;	
		рассчитывать экономические показатели структурного подразделения	
	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями		Знания:
			принципы и формы организации производственного процесса;
			методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей
			принципы и формы организации производственного процесса;
			Навыки:
			планирования работ структурного подразделения;
		оценки эффективности деятельности структурного подразделения;	
		принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями	
		Умения:	
		планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;	
		оформлять и проверять планы работ по установленной форме	
		Знания:	

		принципы планирования работ исполнителям;
		основные приемы организации работ исполнителей;
		способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями
	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Навыки:
		контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
		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;
		участие в планировании основных показателей производства
		Умения:
		применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;
		рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре;
		проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;
		организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;
		обеспечивать безопасные условия труда на производстве
		Знания:
		принципы планирования работы трудового коллектива;
		основные приемы организации работы трудового коллектива;
		правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени
	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы	Навыки:
		группировки и анализа информации;
		расчета показателей производительности труда;
		расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;

	трудового коллектива	расчета суммы прибыли, процента рентабельности;
		расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств
		Умения:
		использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;
		осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
		принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива
		Знания:
		способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
	ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию	Навыки:
		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
		Умения:
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; вести учет рабочего времени		
Знания:		
учет и отчетность в производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;		
основы производственного учета;		
материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары;		
нормы времени и выработки по технологическим операциям		
Освоение видов работ по одной или	Навыки:	

нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		Умения:	
		Знания:	

Раздел 5. Структура и содержание основной образовательной программы

5.1. Учебный план

https://tversu.ru/sveden/education/programs/tehnologiya-produktov-obschestvennogo-pitaniya-massovogo-izgotovleniya-i-specializirovannyh-p_019c94ad-0003-7214-8ece-b5ef946d92dc.html

5.2. Календарный учебный график

https://tversu.ru/sveden/education/programs/tehnologiya-produktov-obschestvennogo-pitaniya-massovogo-izgotovleniya-i-specializirovannyh-p_019c94ad-0003-7214-8ece-b5ef946d92dc.html

5.3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

https://tversu.ru/sveden/education/programs/tehnologiya-produktov-obschestvennogo-pitaniya-massovogo-izgotovleniya-i-specializirovannyh-p_019c94ad-0003-7214-8ece-b5ef946d92dc.html

5.4. Рабочая программа воспитания и примерный календарный план воспитательной работы

https://tversu.ru/sveden/education/programs/tehnologiya-produktov-obschestvennogo-pitaniya-massovogo-izgotovleniya-i-specializirovannyh-p_019c94ad-0003-7214-8ece-b5ef946d92dc.html

5.5. Практическая подготовка

https://tversu.ru/sveden/education/programs/tehnologiya-produktov-obschestvennogo-pitaniya-massovogo-izgotovleniya-i-specializirovannyh-p_019c94ad-0003-7214-8ece-b5ef946d92dc.html

В соответствии с ФГОС СПО практика является обязательной частью ООП СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и представляет собой особый вид учебной деятельности, непосредственно ориентированный на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля) / практики	Объем практической подготовки, ч.
1	УП.01.01 Учебная практика	108
2	ПП.01.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)	108
3	УП.02.01 Учебная практика	72
4	ПП.02.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)	108
5	УП.03.01 Учебная практика	72
6	ПП.03.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)	108
7	УП.04.01 Учебная практика	72
8	ПП.04.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)	108
9	ПДП.00 Преддипломная практика	144
Итого часов по практической подготовке по ООП		900

5.5.1. Учебная практика

УП.01.01 Учебная практика

Объем практики: 108 часов

Цель практики: приобретение обучающимися опыта практической работы по выполнению технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Учебная практика реализуется в обязательной части ООП по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов очной формы обучения.

По очной форме обучения в 2, 3 семестре в обязательной части.

Способы проведения практики: стационарная и/или выездная.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ПК 1.1. – Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания

ПК 1.2. – Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.

УП.02.01 Учебная практика

Объем практики: 72 часа

Цель практики: приобретение обучающимися опыта практической работы по лабораторному контролю качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Учебная практика реализуется в обязательной части ООП по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов очной формы обучения.

По очной форме обучения в 4 семестре в обязательной части.

Способы проведения практики: стационарная и/или выездная.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ПК 2.1. – Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК 2.2. – Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

УП.03.01 Учебная практика

Объем практики: 72 часа

Цель практики: приобретение обучающимися опыта практической работы по организационно-технологическому обеспечению производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Учебная практика реализуется в обязательной части ООП по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов очной формы обучения.

По очной форме обучения в 5 семестре в обязательной части.

Способы проведения практики: стационарная и/или выездная.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ПК 3.1. – Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.2. – Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

УП.04.01 Учебная практика

Объем практики: 72 часа

Цель практики: приобретение обучающимися опыта практической работы по обеспечению деятельности структурного подразделения.

Учебная практика реализуется в обязательной части ООП по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов очной формы обучения.

По очной форме обучения в 6 семестре в обязательной части.

Способы проведения практики: стационарная и/или выездная.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ПК 4.1. – Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. – Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. – Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. – Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. – Вести учетно-отчетную документацию.

5.5.2. Производственная практика

ПП.01.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)

Объем практики: 108 часов

Цель практики: Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающихся навыков проведения технического обслуживания технологического оборудования производства продукции общественного питания. Так же приобретения навыков выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.

Производственная практика (практика по профилю специальности) реализуется в обязательной части ООП по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов очной формы обучения.

По очной форме обучения в 3 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения практики: стационарная и/или выездная.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ПК 1.1. – Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания

ПК 1.2. – Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания.

ПП.02.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)

Объем практики: 108 часов

Цель практики: Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающихся навыков проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Производственная практика (практика по профилю специальности) реализуется в обязательной части основной ООП по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов очной формы обучения.

По очной форме обучения в 4 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения практики: стационарная и/или выездная.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ПК 2.1. – Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК 2.2. – Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ПП.03.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)

Объем практики: 108 часов

Цель практики: Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающихся навыков организации обеспечения технологических процессов на стадиях пищевого производства.

Производственная практика (практика по профилю специальности) реализуется в обязательной части ООП по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов очной формы обучения.

По очной форме обучения в 5 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения практики: стационарная и/или выездная.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ПК 3.1. – Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.2. – Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

ПП.04.01 Производственная практика (практика по профилю специальности)

Объем практики: 108 часов

Цель практики: Производственная практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающихся навыков обеспечения деятельности структурного подразделения.

Производственная практика (практика по профилю специальности) реализуется в обязательной части ООП по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов очной формы обучения.

По очной форме обучения в 6 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения практики: стационарная и/или выездная.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ПК 4.1. – Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. – Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. – Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. – Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. – Вести учетно-отчетную документацию.

ПДП.00 Преддипломная практика

Объем практики: 144 часа

Цель практики: углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы.

Преддипломная практика реализуется в обязательной части ООП по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов очной формы обучения.

По очной форме обучения в 6 семестре проводится дискретно путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения практики.

Способы проведения практики: стационарная и/или выездная.

В соответствии с результатами обучения задачами данной практики является формирование следующих компетенций:

ОК 01. – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. – Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. – Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК 04. – Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ОК 07. – Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09. – Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ПК 1.1. – Проводить техническое обслуживание технологического оборудования производства продукции общественного питания

ПК 1.2. – Выполнять технологические операции производства продукции общественного питания

ПК 2.1. – Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК 2.2. – Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

ПК 3.1. – Организовывать производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 3.2. – Обеспечивать технологическое сопровождение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК 4.1. – Планировать основные показатели производственного процесса

ПК 4.2. – Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 4.3. – Организовывать работу трудового коллектива

ПК 4.4. – Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

ПК 4.5. – Вести учетно-отчетную документацию.

5.6. Государственная итоговая аттестация

https://tversu.ru/sveden/education/programs/tehnologiya-produktov-obschestvennogo-pitaniya-massovogo-izgotovleniya-i-specializirovannyh-p_019c94ad-0003-7214-8ece-b5ef946d92dc.html

5.7. Оценочные средства

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов разработаны фонды оценочных средств.

Фонды оценочных средств состоят из трех частей:

- оценочные средства промежуточной аттестации, включенные в состав рабочих программ учебных дисциплин;

- оценочные средства практики, включенные в состав рабочих программ практик;

- оценочные материалы для государственной итоговой аттестации, включенные в программу ГИА.

Фонд оценочных средств является частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися ООП, позволяет оценить достижение запланированных результатов обучения, способствует реализации гарантии качества образования.

Фонды оценочных средств включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, зачетов и экзаменов; банки тестовых заданий и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых

проектов/работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Успешность выполнения заданий текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) / практике из фонда оценочных материалов обеспечивается единообразием их структуры, которая включает в себя:

- проверяемые компетенции, индикатор(-ы) достижения компетенции, образовательные результаты;

- цель выполнения задания (четкая формулировка задания должна способствовать пониманию обучающимся необходимости выполнения задания для формирования компетенций);

- описание задания (объяснение сути выполняемого задания, его характеристика, «пошаговая» инструкция выполнения учебных действий для достижения результата, степень подробности этой инструкции зависит от сформированности учебных умений и навыков студентов);

- источники и литература, необходимые для выполнения задания (некоторые задания требуют специальных указаний и на литературу и источники);

- критерии оценивания качества и уровня выполнения задания и шкалу оценки.

Запланированные результаты обучения по каждой дисциплине (модулю) и практике соотнесены с установленными в ООП компетенциями.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам обеспечивает формирование у выпускника всех компетенций, установленных ООП СПО.

Раздел 6. Условия реализации основной образовательной программы

6.1. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение ООП.

6.1.1. Требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению реализации ООП (установлены в соответствующем ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденному приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20.09.2022 № 852):

- а) специальные помещения представляют собой учебные аудитории, лаборатории, мастерские, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения для проведения занятий всех видов, предусмотренных ООП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, а также для проведения текущего контроля, промежуточной и государственной итоговой аттестации, помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы;

- б) все виды учебной деятельности обучающихся, предусмотренные учебным планом, включая промежуточную и государственную итоговую аттестацию, обеспечены расходными материалами;

- в) помещения для организации самостоятельной и воспитательной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации;

- г) допускается замена оборудования его виртуальными аналогами;

- д) образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства;

е) В ТвГУ имеется электронная информационно-образовательная среда, обеспечены права одновременного доступа не менее 25 процентов обучающихся к цифровой (электронной) библиотеке.

ж) обучающимся обеспечен доступ, в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и обновляется;

з) обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными учебными изданиями, адаптированными при необходимости для обучения указанных обучающихся;

и) образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам (модулям), видам практики, видам государственной итоговой аттестации.

Состав материально-технического и учебно-методического обеспечения, используемого в образовательном процессе, определен в рабочих программах дисциплин (модулей).

6.1.2. Перечень специальных помещений для проведения занятий всех видов, предусмотренных ООП, определен в рабочих программах дисциплин (модулей):

6.1.3. Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения определен в рабочих программах дисциплин (модулей).

6.2. Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации ООП возможно применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Не допускается реализация ООП с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

6.3. Кадровые условия реализации основной образовательной программы

Раздел соответствует ФГОС СПО по специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, утвержденному приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 20.09.2022 № 852:

а) реализация ООП обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации ООП на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет).

б) квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и (или) профессиональных стандартах (при наличии);

в) педагогические работники, привлекаемые к реализации ООП, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

г) доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности

которых соответствует области профессиональной деятельности 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей ООП, не менее 25%.

6.4. Финансовое обеспечение реализации основной образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации ООП осуществляется в объеме не ниже определенного в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации ООП в соответствии с направленностью и квалификацией осуществляются в соответствии с Перечнем и составом стоимостных групп профессий и специальностей по государственным услугам по реализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования – программ подготовки специалистов среднего звена, итоговыми значениями и величинами составляющих базовых нормативов затрат по государственным услугам по стоимостным группам профессий и специальностей, отраслевыми корректирующими коэффициентами и порядком их применения, утверждаемыми Минпросвещения России ежегодно.

Финансовое обеспечение реализации ООП, определенное в соответствии с бюджетным законодательством Российской Федерации и Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», включает 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».

Образовательная организация приводит расчетную величину стоимости услуги в соответствии с рекомендациями федеральных и региональных нормативных документов.

Раздел 7. Разработчики и эксперты программы

Разработчики

№п/п	ФИО	Должность	Подпись
1.	Прутенская Е.А.	Зав. кафедрой биохимии и биотехнологии	

Эксперты

№	Наименование организации	Ф.И.О. эксперта	Должность эксперта	Подпись, печать
1	ЗАО «Хлеб»	<i>Балашова Нина Александровна</i>	<i>Генеральный директор</i>	
2	ОАО "Тверская фармацевтическая фабрика"	<i>Агейчик Денис Евгеньевич</i>	<i>Исполнительный директор</i>	
3	ФГБНУ «Федеральный научный центр лубяных культур»	<i>Ростовцев Роман Анатольевич</i>	<i>Директор</i>	

Раздел 8. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения	Согласовано: наименование организации-работодателя, должность, ФИО, печать
1				
2				
3				