

**Министерство образования, науки и молодежной политики Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

среднего профессионального образования  
по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
(базовая подготовка)

Квалификация – **Техник - технолог**

**Очная** форма обучения

Нормативный срок освоения ППССЗ – **3 года 10 месяцев**  
на базе основного общего образования

**Вознесенское  
2018г.**

**ПРИНЯТО:**  
Педагогическим советом  
31 августа 2018г. протокол №8

**УТВЕРЖДАЮ:**  
И.о. директора ГБПОУ Областной  
многопрофильный техникум  
 / Л.С.Козина /  
Приказ №401 от 31.08.2018г.

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрированного в Министерством юстиции 23.07.2014 N 33234, приказа от 17 марта 2015 г. N 247 о внесении изменений в ФГОС СПО, приказом Минобрнауки России от 9 апреля 2015 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», зарегистрированного Министерством юстиции России 8 мая 2015г. №37216, в соответствии с приказом Минобрнауки России от 29 октября 2013 года № 1199 «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования».

В соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования ПОО, при формировании ОПОП вводятся общеобразовательные учебные дисциплины по выбору.

Распределение вариативной части, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника, в соответствии с запросами регионального рынка труда, распределены следующим образом.

За счет вариативной части в количестве 864 часов увеличен объем часов на общий гуманитарный и социально – экономический учебный цикл, математический и общий естественнонаучный цикл, на профессиональные модули.

На основании требований рынка труда, социально – экономическими условиями региона, запросами работодателей и решения методической комиссии в рабочий учебный план введены дисциплины:


**Цикл общепрофессиональных дисциплин:**

- Основы предпринимательской деятельности – 112 часов

**Распределены для более углубленного изучения предусмотренных ФГОС СПО дисциплин и модулей - 752 часа:**

- Цикл общепрофессиональных дисциплин – 286 часов.
- Профессиональные модули – 466 часов.

**СОГЛАСОВАНО:**

Руководитель  
филиал НОПО «Вознесенское РАЙПО»  
 А.В.Хайдуков

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ  
ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (далее -  
ОПОП) -  
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
(далее - ППССЗ)

«31» августа 2018 г.

Сведения об организации

Название организации	Адрес	Ф.И.О., должность
Филиал НОПО «Вознесенское РАЙПО»	60340, Нижегородская обл., р.п. Вознесенское, ул.Ленина д.11	Руководитель Алексей Васильевич Хайдуков

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация базовой подготовки: технолог

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ):

3 года 10 месяцев (на базе основного общего образования).

Форма обучения: очная

Автор-разработчик ОПОП: ГБПОУ Областной многопрофильный техникум.

ПРОГРАММНАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННАЯ НА СОГЛАСОВАНИЕ:

1. Календарный учебный график
2. Учебный план
3. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей
4. Рабочие программы учебной, производственной (по профилю специальности) и преддипломной практик
5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по профессиональным дисциплинам и профессиональным модулям
6. Проект Программы государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Представленная ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденным приказом Минобрнауки России 22 апреля 2014 г. №384 с учетом требований рынка труда, профессиональных стандартов.

2. Содержание ОПОП отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Нижегородской области и направлено на формирование:

общих компетенций, включающих 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.

а также профессиональных компетенций, соответствующих основным видам профессиональной деятельности:

1. 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.

ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. Выделенные ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания часы вариативной части ОПОП (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), использованы 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, следующим образом:

Введены новые дисциплины – 112 часов:

Цикл общепрофессиональных дисциплин:

- Основы предпринимательской деятельности – 112 часов

Распределены для более углубленного изучения предусмотренных ФГОС СПО дисциплин и модулей - 752 часа:

- Цикл общепрофессиональных дисциплин – 286 часов.

- Профессиональные модули – 466 часов.

Вариативная часть ППССЗ направлена на формирование профессиональных компетенций.

Введена ПК 1.4. Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

#### **Заключение о согласовании:**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденным приказом Минобрнауки России 22 апреля 2014 г. №384, и готова к реализации с 2018 года ГБПОУ Областной многопрофильный техникум.



Руководитель  
Филиал НОПО «Вознесенское РАЙПО»



А.В.Хайдуков

## Содержание

<b>1.</b>	<b>Общие положения</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена профессионального образования.</b>	<b>4</b>
<b>3.</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускников</b>	<b>5</b>
3.1	Область профессиональной деятельности выпускников:	5
3.2	Объекты профессиональной деятельности выпускников	5
3.3	Виды профессиональной деятельности	5
<b>4.</b>	<b>Результаты освоения ППССЗ СПО</b>	<b>6</b>
<b>5.</b>	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.</b>	<b>8</b>
5.1	Учебный план	8
5.2	Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик	9
5.3	Рабочие программы учебных дисциплин	10
5.4	Программы практик	11
5.4.1	Учебная практика	11
5.4.2	Производственная практика	12
<b>6.</b>	<b>Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>	<b>13</b>
6.1	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	13
6.2	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	13
6.3	Государственная итоговая аттестация выпускников	14
<b>7.</b>	<b>Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>	<b>14</b>
7.1	Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	14
7.2	Кадровое обеспечение	14
7.3	Материально – техническое обеспечение	14
<b>8.</b>	<b>Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускника</b>	<b>16</b>
<b>9.</b>	<b>Возможности продолжения образования выпускника</b>	<b>17</b>



## **1. Общие положения**

### **1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ)**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО **19.02.10 Технология продукции общественного питания** представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, согласованных с социальными партнёрами, с учетом потребностей рынка труда, и соответствующих отраслевым требованиям, на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: базисный учебный план, учебный план ППССЗ, программы учебных дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **1. Нормативно-правовую базу ППССЗ составляют:**

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г., 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями от 15.12. 2014 г.
- Приказа Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. №594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ»;
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 (в ред.31.01.2014 г. №74) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (ред. от 18.08.2016 г.);
- Устава и локальных актов ГБПОУ Областной многопрофильный техникум;
- Методических рекомендаций по организации учебного процесса по заочной форме обучения в образовательных организациях, реализующих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

## **2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена профессионального образования.**

Цель ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания – развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных универсальных (общенаучных, социально-личностных, инструментальных) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

При этом формулировка целей ППССЗ, как в области воспитания, так и в области обучения, дается с учетом специфики конкретной ППССЗ, характеристики групп обучающихся, а также потребностей рынка труда.

*Срок освоения ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания*

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО на базе основного общего образования при очной форме получения образования:

3 года 10 месяцев

*Трудоемкость ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности составляет:*

Индекс	Учебные циклы и разделы	Обязательная аудиторная нагрузка ( часы)
О.00	Общеобразовательный цикл, из них:	1404
	Базовые дисциплины	808
	Профильные дисциплины	557
УД	Дополнительные дисциплины	39
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный, социально -экономический цикл	476
ЕН.00	Математический и естественнонаучный цикл	208
П.00	Профессиональный цикл, в том числе:	3240
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	1020
ПМ.01	Профессиональные модули	2220

#### *Требования к абитуриенту*

Прием на ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется при наличии у абитуриента документа об образовании основного (общего) образования.

### **3.Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

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

3.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

3.3. Техник готовится к следующим видам деятельности:

3.3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3.3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

3.3.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3.3.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

3.3.6. Организация работы структурного подразделения.



3.3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

#### 4. Результаты освоения ППССЗ СПО

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять полученные при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов знания, умения, а также приобретенный опыт и личностные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

В результате освоения ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выпускник должен обладать следующими компетенциями:

<b>ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>	
Код компетенции	Компетенция
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 решение 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 (подчинённых), 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.
<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>	
<b>1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ</b>	
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.1.4	Организовывать подготовку овощей и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
<b>2. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ХОЛОДНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.</b>	
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.
<b>3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ.</b>	

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.
<b>ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.</b>	
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.
<b>ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ.</b>	
ПК.5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК.5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
<b>ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ.</b>	
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.
<b>ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ.</b>	
ПК.7.1	Организовывать технологический процесс приготовления и отпуска блюд и кулинарных изделий из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. Готовить напитки и диетические блюда.
ПК.7.2	Организовывать работу механического, теплового и холодильного оборудования.
ПК.7.3	Организовывать рабочее место и подбирать технологическое оборудование и производственный инвентарь, проводить отпуск готовой кулинарной продукции.

**5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания.**

**5.1 Учебный план (Приложение 5.1)**

**5.2 Календарный учебный график (Приложение 5.2)**

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППССЗ 19.02.10 Технология производства общественного питания как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия, включая семинары, выполнение курсовых работ. Соотношение часов между аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов составляет в целом по образовательной программе 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

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

- общего гуманитарного и социально-экономического (ОГСЭ), математического и общего естественнонаучного (ЕН), профессионального (П); и разделов:

- учебная практика;

- производственная практика (по профилю специальности); производственная практика (преддипломная);

- промежуточная аттестация;

- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

### 5.2.1 Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс	Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик
О.00	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>
	<i>Общие учебные дисциплины</i>
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.05	Астрономия
ОУД.06	История
ОУД.07	Физическая культура
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности
	<i>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</i>
ОУД.09	Информатика
ОУД.10	Физика
ОУД.11	Химия
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.17	Биология

ОУД.18	География
УД.00	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>
УД.01	Экология в пищевой промышленности
УД.02	Психология делового общения
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.00	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	<b>Профессиональный учебный цикл</b>
ОП.00	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
МДК.01.01	МДК 01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>

МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)</b>
МДК.07.01	Повар
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)
ПДП	Производственная практика (преддипломная)

### 5.3 Рабочие программы учебных дисциплин

В учебной программе каждой дисциплины, профессионального модуля чётко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ППССЗ с учётом профиля подготовки.

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей представлены в **Приложении 5.3.**

Индекс	Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик
О.00	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>
	<b>Общие учебные дисциплины</b>
ОУД.01	Русский язык ( <i>Приложение 5.3.1</i> )
ОУД.02	Литература ( <i>Приложение 5.3.2</i> )
ОУД.03	Иностранный язык ( <i>Приложение 5.3.3</i> )
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия ( <i>Приложение 5.3.4</i> )
ОУД.05	Астрономия ( <i>Приложение 5.3.5</i> )
ОУД.06	История ( <i>Приложение 5.3.6</i> )
ОУД.07	Физическая культура ( <i>Приложение 5.3.7</i> )
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности ( <i>Приложение 5.3.8</i> )
	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>
ОУД.09	Информатика ( <i>Приложение 5.3.9</i> )
ОУД.10	Физика ( <i>Приложение 5.3.10</i> )
ОУД.11	Химия ( <i>Приложение 5.3.11</i> )
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право) ( <i>Приложение 5.3.12</i> )
ОУД.17	Биология ( <i>Приложение 5.3.13</i> )
ОУД.18	География ( <i>Приложение 5.3.14</i> )
УД.00	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>
УД.01	Экология в пищевой промышленности ( <i>Приложение 5.3.15</i> )
УД.02	Психология делового общения ( <i>Приложение 5.3.15</i> )
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии ( <i>Приложение 5.3.16</i> )
ОГСЭ.02	История ( <i>Приложение 5.3.17</i> )
ОГСЭ.03	Иностранный язык ( <i>Приложение 5.3.18</i> )
ОГСЭ.04	Физическая культура ( <i>Приложение 5.3.19</i> )
ЕН.00	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>
ЕН.01	Математика ( <i>Приложение 5.3.20</i> )
ЕН.02	Экологические основы природопользования ( <i>Приложение 5.3.21</i> )
ЕН.03	Химия ( <i>Приложение 5.3.22</i> )
П.00	<b>Профессиональный учебный цикл</b>
ОП.00	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве ( <i>Приложение 5.3.23</i> )
ОП.02	Физиология питания ( <i>Приложение 5.3.24</i> )

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья (Приложение 5.3.25)
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности (Приложение 5.3.26)
ОП.05	Метрология и стандартизация (Приложение 5.3.27)
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности (Приложение 5.3.28)
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга (Приложение 5.3.29)
ОП.08	Охрана труда (Приложение 5.3.30)
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности (Приложение 5.3.31)
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (Приложение 5.3.32)
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>
ПМ.01	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b> (Приложение 5.3.33)
ПМ.02	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b> (Приложение 5.3.34)
ПМ.03	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b> (Приложение 5.3.35)
ПМ.04	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b> (Приложение 5.3.36)
ПМ.05	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b> (Приложение 5.3.37)
ПМ.06	<b>Организация работы структурного подразделения</b> (Приложение 5.3.38)
ПМ.07	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)</b> (Приложение 5.3.39)

#### 5.4 Программы практик

Практика является обязательным разделом ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно.

Практика закрепляет компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогает приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжает формировать общие и профессиональные компетенции обучающихся.

Организацией практики занимается старший мастер во взаимосвязи с работодателями. При организации практик руководствуются приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы».

Содержание всех видов практики определяется программой, которая устанавливает дидактически обоснованную последовательность процесса формирования общих и профессиональных компетенций студентов в соответствии со спецификой специальности.

Организация учебной и производственной практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

#### 5.4.1 Учебная практика

При реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривается прохождение учебной практики на базе техникума с использованием кадрового и методического потенциала методической комиссии.

Учебная практика предусмотрена графиком учебного процесса в рамках профессиональных модулей специальности.

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопления специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставляемых отчетов.

Рабочие программы учебных практик представлены в *Приложении 5.4.1*

<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
УП.01	Учебная практика ( <i>Приложение 5.4.1.1</i> )
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
УП.02	Учебная практика ( <i>Приложение 5.4.1.2</i> )
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
УП.03	Учебная практика ( <i>Приложение 5.4.1.3</i> )
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
УП.04	Учебная практика ( <i>Приложение 5.4.1.4</i> )
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
УП.05	Учебная практика ( <i>Приложение 5.4.1.5</i> )
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
УП.06	Учебная практика ( <i>Приложение 5.4.1.6</i> )
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)</b>
УП.07	Учебная практика ( <i>Приложение 5.4.1.7</i> )

#### 5.4.2 Программа производственной практики

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

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, учреждениях независимо от их организационно - правовых форм.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие студента в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;



- приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Целью указанной практики является углубление и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, продолжение формирования общих и профессиональных компетенций на основе полученного практического опыта, подготовка к сдаче экзаменов квалификационных по окончании указанных профессиональных модулей.

Цель производственной практики (преддипломной):

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

Образовательное учреждение обеспечивает студентов программами, методическими указаниями по прохождению практик; закрепляет руководителя практики из числа преподавателей специальных дисциплин.

С места прохождения практики студенты получают характеристику. По окончании практики студенты готовят отчеты и аттестационные листы по практике.

Базы практик способствуют проведению практической подготовки студентов на высоком современном уровне. Объем практики по основной профессиональной образовательной программе в учебном плане соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта специальности. Вопросы о прохождении студентами практики систематически обсуждаются на заседаниях предметно-цикловых комиссиях, методического и педагогического советов.

Основными базами практик являются предприятия любой организационно-правовой формы (коммерческие, некоммерческие, государственные, муниципальные), органы государственного и муниципального управления.

Рабочие программы производственных практик представлены в **Приложении 5.4.2**

<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности) ( <i>Приложение 5.4.2.1</i> )
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности) ( <i>Приложение 5.4.2.2</i> )
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности) ( <i>Приложение 5.4.2.3</i> )
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности) ( <i>Приложение 5.4.2.4</i> )
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>

ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности) (Приложение 5.4.2.5)
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности) (Приложение 5.4.2.6)
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)</b>
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности) (Приложение 5.4.2.7)
<b>ПДП</b>	Производственная практика (преддипломная) (Приложение 5.4.2.8)

## **6. Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

### **6.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и Уставом ГБПОУ Областной многопрофильный техникум оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется в соответствии с Уставом ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, Порядком проведения промежуточной аттестации студентов.

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «зачтено» («зачет»), которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2». В зачетных книжках – 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов и зачетов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится во время сессий, которыми заканчивается каждый семестр.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10.

### **6.2 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

- Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам и профессиональным модулям ППССЗ (заданий для контрольных работ, вопросов для зачетов, тематики докладов, рефератов и т.п.).

- Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (профессиональным модулям) ППССЗ (в форме зачетов, дифференцированных зачетов,

экзаменов, комплексных экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам.

- Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.
- Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.
- Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.
- Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Фонды оценочных средств приводятся в **Приложении 6.2.**

Индекс	Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик
О.00	<b>Общеобразовательные учебные дисциплины</b>
	<b>Общие учебные дисциплины</b>
ОУД.01	Русский язык (Приложение 6.2.1)
ОУД.02	Литература (Приложение 6.2.2)
ОУД.03	Иностранный язык (Приложение 6.2.3)
ОУД.04	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия (Приложение 6.2.4)
ОУД.05	Астрономия (Приложение 6.2.5)
ОУД.06	История (Приложение 6.2.6)
ОУД.07	Физическая культура (Приложение 6.2.7)
ОУД.08	Основы безопасности жизнедеятельности (Приложение 6.2.8)
	<b>Учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей</b>
ОУД.09	Информатика (Приложение 6.2.9)
ОУД.10	Физика (Приложение 6.2.10)
ОУД.11	Химия (Приложение 6.2.11)
ОУД.12	Обществознание (включая экономику и право) (Приложение 6.2.12)
ОУД.17	Биология (Приложение 6.2.13)
ОУД.18	География (Приложение 6.2.14)
УД.00	<b>Дополнительные учебные дисциплины</b>
УД.01	Экология в пищевой промышленности (Приложение 6.2.15)
ОГСЭ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии (Приложение 6.2.16)
ОГСЭ.02	История (Приложение 6.2.17)
ОГСЭ.03	Иностранный язык (Приложение 6.2.18)
ОГСЭ.04	Физическая культура (Приложение 6.2.19)
ЕН.00	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>
ЕН.01	Математика (Приложение 6.2.20)
ЕН.02	Экологические основы природопользования (Приложение 6.2.21)
ЕН.03	Химия (Приложение 6.2.22)
П.00	<b>Профессиональный учебный цикл</b>
ОП.00	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (Приложение 6.2.23)
ОП.02	Физиология питания (Приложение 6.2.24)
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья (Приложение 6.2.25)
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности (Приложение 6.2.26)
ОП.05	Метрология и стандартизация (Приложение 6.2.27)
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности (Приложение 6.2.28)
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга (Приложение 6.2.29)
ОП.08	Охрана труда (Приложение 6.2.30)
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности (Приложение 6.2.31)
ОП.10	Основы предпринимательской деятельности (Приложение 6.2.32)
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>

<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b> <i>(Приложение 6.2.33)</i>
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b> <i>(Приложение 6.2.34)</i>
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b> <i>(Приложение 6.2.35)</i>
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b> <i>(Приложение 6.2.36)</i>
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b> <i>(Приложение 6.2.37)</i>
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b> <i>(Приложение 6.2.38)</i>
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)</b> <i>(Приложение 6.2.39)</i>

### **6.3 Государственная итоговая аттестация выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы в виде дипломной работы.

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией во главе с председателем, представителем работодателя. На основе требований ФГОС СПО и рекомендаций по реализации ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ГБПОУ Областной многопрофильный техникум разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение ГИА.

Программа ГИА представлена в *Приложении 6.3*

## **7. Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

### **7.1 Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение, содержащим рекомендации для организации самостоятельной работы студентов.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по ППССЗ обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Фонд литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Обучающимся обеспечена возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа из любой точки, в которой имеется выход к сети Интернет.

### **7.2 Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **7.3 Материально-техническое обеспечение**

Образовательный процесс в техникуме организован в здании техникума и спортивном комплексе. В составе используемых помещений имеются:

#### **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;
- русского языка, культуры речи и литературы;
- физики;
- математики;
- астрономии;
- экологии, химии, биологии, географии;
- общих гуманитарных дисциплин.

#### **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.

#### **Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Все площади, участвующие в образовательном процессе принадлежат техникуму на праве оперативного управления. В техникуме созданы все необходимые условия для подготовки высококвалифицированных специалистов.

В образовательном процессе используется локальная сеть, с подключением к сети Интернет, обеспечивающих высокую оперативность и качество взаимодействия всех структурных подразделений техникума.

Программное обеспечение техникума позволяет проводить тестирование обучающихся в режиме онлайн, тестирование и анкетирование в режиме реального времени.

Техникум располагает необходимой учебно-материальной базой для проведения учебных занятий по всем циклам учебных дисциплин и профессиональных модулей. В преподавании дисциплин активно используются технические средства обучения: компьютерные классы, объединенные в локальную сеть, мультимедийные проекторы, современные программные продукты.

Имеющаяся материально-техническая база обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических работ, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров так и освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях по профилю специальности в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Для реализации ППСЗ специальности в техникуме имеются:

- 1 компьютерный класс, укомплектованный 12 компьютерами, объединенных локальной сетью и с подключенных к сети Интернет;
  - аппаратное и программное обеспечение (и соответствующие методические материалы) различных курсов и практикумов по специальности;
  - учебные классы, оснащенные наглядными учебными пособиями и учебно – методическими комплексами для преподавания учебных дисциплин общеобразовательного цикла, дисциплин регионального компонента, общего гуманитарного и социально-экономического цикла, математического и общего естественнонаучного цикла, общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей;
  - 8 мультимедийных проектора, 2 интерактивные доски для проведения лекционных занятий, и другая техника для презентаций учебного материала;
- Техникум имеет необходимый комплект лицензионного программного обеспечения.

## **8. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускника**

Воспитание в техникуме представляет собой важнейший способ социализации и адаптации молодого человека в постоянно меняющемся обществе. Воспитание как управление процессом социализации индивида заключается в процессе влияния на интеллектуальное, духовное, физическое и культурное развитие личности.

Необходимость воспитания в учреждении СПО подтверждена государственными правовыми актами. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» подчеркивает связь между образованием и воспитанием гражданина, как целостной социальной структуры, стремящейся к самосовершенствованию и преобразованию общества.

Целью воспитательной работы в техникуме в рамках ППССЗ подготовки соответствующих специалистов является формирование универсальных (общих) социально-личностных, общекультурных, инструментальных и системных знаний и умений, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть постоянно востребованным на рынке труда.

В «Типовом Положении об образовательном учреждении среднего профессионального образования» РФ указывается, что воспитательные задачи реализуются в совместной учебной, научной, творческой, производственной деятельности студентов и преподавателей.

Характеристика внеучебной воспитательной работы.

Внеучебная воспитательная работа направлена на формирование профессионально-значимых личностных качеств выпускника, таких как коммуникативность, мобильность, целеустремленность, способность к творческим подходам в решении профессиональных задач, умение ориентироваться в нестандартных условиях и ситуациях, позитивное отношение к своей профессии, стремление к непрерывному личностному и профессиональному совершенствованию, способность разрешать конфликты и т.д.).

Вся воспитательная работа строится на основе концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.

В целях формирования у студентов более полного представления о требованиях, которые предъявляются работодателями выпускникам, особенностях работы на реальных предприятиях, а также формирования у студентов позитивного отношения к своей профессии, организовываются встречи студентов с ведущими специалистами предприятий и организаций региона.

Воспитательная работа со студентами направлена также на:

- формирование здорового образа жизни;
- формирование культурного социально-общественного профессионального поведения.

Воспитательную внеучебную работу осуществляют воспитатель общежития, преподаватели, классный руководитель учебных групп, педагог-организатор.

Деятельность всех структурных подразделений техникума, участвующих в воспитательном процессе, организует и координирует заместитель директора по ВР.

За каждой учебной группой приказом директора закреплен классный руководитель с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния на

формирование личности будущих специалистов.

Классные руководители знакомят первокурсников с законодательством в области образования, Уставом техникума, Правилами внутреннего распорядка обучающихся, правами и обязанностями студента, работой библиотеки, организацией культурно-массовой и спортивно-оздоровительной деятельности; с историей и традициями техникума; воспитывает уважение к ценностям, нормам, законам, нравственным принципам, традициям техникума; контролируют текущую и семестровую успеваемость и внеучебную занятость; участвуют в развитии различных форм студенческого самоуправления; помогают в культурном и физическом совершенствовании студентов; содействуют привлечению студентов к научно-исследовательской работе и различным формам внеучебной деятельности в соответствии с планами работы.

Классные руководители студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические классные часы, беседы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности. На классных часах обсуждаются различные вопросы, касающиеся пропаганды здорового образа жизни, подготовки к экзаменационной сессии, культуры поведения в общественных местах, организации досуга и др.

Активно развивается студенческое самоуправление, представленное Советом студенческого самоуправления в техникуме, который ведет свою деятельность в следующих направлениях:

- социальная защита студентов;
- активизация учебной работы студентов (это участие в конференциях, семинарах, форумах и иных мероприятиях)
- информационное обеспечение студентов (это работа по информированию студентов о студенческой жизни в техникуме и возможностях студентов, освещение событий внеучебной жизни и др.);
- развитие гражданско-правовой культуры.

Культурно-массовая работа в ГБПОУ Областной многопрофильный техникум является основой внеучебной деятельности. В техникуме имеется актовый зал, спортивный зал. Данные объекты обеспечивают занятость студентов в различных сферах деятельности.

Ежегодно проводятся такие мероприятия как: концерты, посвященные Дню учителя и Международному женскому дню, праздник, посвященный Международному дню студентов, новогодняя программа, игры КВН, торжественное вручение дипломов выпускникам, различные молодежные акции на социально-значимые темы.

В течение учебного года студенты задействованы в проведении внутри техникумовских, зональных, областных соревнований по разным видам спорта.

## **9. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший, ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен:

- к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования.