МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «КУРСАВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»



Программа подготовки специалистов среднего звена

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

квалификация: техник-технолог

форма обучения: очная

год начала подготовки: 2020

Организация-разработчик: ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»

Разработчики: УМО обслуживающего профиля

Руководитель УМО обслуживающего профиля, мастер п/о ГБПОУ КРК «Интеграл»

Е.Н. Мокряк

Рассмотрена, утверждена и рекомендована к применению на заседании Методического совета ГБПОУ КРК «Интеграл»

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель ______ О.В. Сологубова

Содержание

- 1. Общие положения
- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ
- 1.2. Нормативный срок освоения программы
- 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- 2.1 Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2 Виды профессиональной деятельности
- 2.3 Компетенции выпускника ППССЗ СПО, формируемые в результате освоения данной ППССЗ.
- 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- 3.1. $\Phi \Gamma O C C \Pi O$
- 3.2. Учебный план по специальности
- 3.3. Календарный учебный график
- 3.4. Программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла
- 3.4.1. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.О1 «Основы философии»
- 3.4.2. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.О2 «История»
- 3.4.3. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.ОЗ «Иностранный язык»
- 3.4.4. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.О4 «Физическая культура»
- 3.5. Программы математического и общего естественнонаучного цикла
- 3.5.1. Рабочая программа по дисциплине ЕН.О1 «Математика»
- 3.5.2. Рабочая программа по дисциплине ЕН.О2
- «Экологические основы природопользования»
- 3.5.3. Рабочая программа по дисциплине EH.03 «Химия»
- 3.6. Программы общепрофессиональных дисциплин
- 3.6.1. ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»
- 3.6.2. Программа ОП.02. Физиология питания
- 3.6.3. Программа ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
- 3.6.4. Программа ОП.04 «Информационные технологии в

- профессиональной деятельности»
- 3.6.5. Программа ОП.05. «Метрология и стандартизация»
- 3.6.6. Программа ОП.06. «Правовые основы профессиональной деятельности»
- 3.6.7. Программа ОП.07. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»
- 3.6.8. Программа ОП.08. «Охрана труда»
- 3.6.9. Программа ОП.09. «Безопасность жизнедеятельности»
- 3.6.10. Программа ОП.10. «Организация производства»
- 3.6.11.Программа ОП.11.«Оборудование предприятий общественного питания»
- 3.6.11. Программа ОП.12. «Организация обслуживания»
- 3.6.12. Программа ОП.13. «Моделирование профессиональной деятельности»
- 3.6.13. Программа ОП.14. «Калькуляция и учет»
- 3.6.14. Программа ОП.15. «Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании»
- 3.6.16. Программа ОП.16. «Основы здорового образа жизни»
- 3.6.17. Программа ОП17. «Деловой этикет»
- 3.6.18 Программа ОП.18. «Основы финансовой грамотности»
- 3.6.19. Программа ОП.19. «Основы предпринимательства»
- 3.7 Программы профессиональных модулей
- 3.7.1. Программа ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
- 3.7.2. Программа ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»
- 3.7.3. Программа ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»
- 3.7.4. Программа ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
- 3.7.5. Программа ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»
- 3.7.6. Программа ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»
- 3.7.7. Программа ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар; 12901 Кондитер»
- 4. Программы учебной и производственной практик.
- 5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ СПО по специальности
- 5.1.Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО

- 5.2. Кадровое обеспечение ППССЗ СПО
- 5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ СПО
- 6. Оценка результатов освоения обучающимися ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- 6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.

Раздел 1. Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

продукции общественного питания» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанный и утвержденный образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 № 384.

Программа подготовки специалистов среднего звена «Технология

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя:

- -учебный план;
- рабочие программы учебных дисциплин;
- -рабочие программы профессиональных модулей;
- -материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся;
- -программы учебной и производственной практики;
- -календарный учебный график;
- -методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО:

- 1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- 2. Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 июля 2014 г., регистрационный № 33335), с изменениями, внесенными приказами Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 октября 2014 г. № 1307 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 октября 2014 г., регистрационный № 34342) и от 9 апреля 2015 г. № 387 (зарегистрирован

Министерством юстиции Российской Федерации 8 мая 2015 г., регистрационный № 37221);

- 3. Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее Порядок организации образовательной деятельности);
- 4. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- 5. Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785); (документ утратил силу в связи с изданием Приказа Минобрнауки России №885, Миннпросвещения России №390 от 05.08.2020, утвердившего новое Положение и примерную форму Договора);
- 6. Приказ Минтруда России от 23 марта 2015 г. № 187н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по техническому диагностированию и контролю технического состояния автотранспортных средств при периодическом техническом осмотре» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 апреля 2015 г., регистрационный № 37055);

Учебно-методическая база реализации ФГОС СПО

- -Письмо ФГАУ Федеральный институт развития образования от 05.08.2011 №01-0105/709 «О рекомендациях издательств по использованию учебной литературы при реализации образовательных программ НПО и СПО в рамках ФГОС СПО третьего поколения».
- -Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой

профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259).

- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в других формах (утв. Минобрнауки 31 июля 2009 г.) (документ фактически утратил силу в связи с изданием Постановления Правительства РФ от 10.02.2014 N 92, признавшего Постановление Правительства РФ от 24.12.2008 N 1015 утратившим силу и утвердившего новые Правила участия объединений работодателей в мониторинге и прогнозировании потребностей экономики в квалифицированных разработке кадрах, a также реализации государственной политики области среднего профессионального образования и высшего образования).

Нормативно-методическая база колледжа:

Локальные нормативные акты ГБПОУ КРК «ИНТЕГРАЛ», регламентирующие реализацию ФГОС СПО:

- Положение о библиотеке ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»
 - Положение о внутриколледжном контроле в ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»
 - Положение о дисциплинарных взысканиях, применяемых к обучающимся ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»
 - Положение о единых требованиях к обучающимся ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»
 - Положение о календарно-тематическом плане ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»
 - Положение о методическом кабинете ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»
 - Положение о повышении квалификации, стажировке, профессиональной подготовке и переподготовке работников ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл.
 - Положение о порядке перевода с одной образовательной программы получения образования на другую ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл».

- Положение о порядке проведения аттестации педагогических работников государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»
- Положение о порядке разработки и требованиям к содержанию и оформлению рабочих программ ГБПОУ КРК «Интеграл»
- Положение о проведении административных контрольных работ в ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»
- Положение о системе управления качеством в ГБПОУ КРК «Интеграл»
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации в ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»
- Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемостии промежуточной аттестации обучающихся в ГБПОУ КРК «Интеграл»
- Положение об апелляционной комиссии в ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»
- Положение об учебно-методическом комплексе ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»
- Положение об организации государственной итоговой аттестации выпускников в ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл».
- Положение о предметной олимпиаде ГБПОУ «Курсавского регионального колледжа «Интеграл»
- Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине, профессиональному модулю или МДК в ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл»
- Положение по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл».
- Положение об учебно методических объединениях в ГБПОУ «Курсавский региональный колледж «Интеграл».
- Методические рекомендации по организации самостоятельной работы обучающихся.
- Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по специальностям СПО.

Раздел 2. Общая характеристика ППССЗ по профессии

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник - технолог

Формы обучения: очная.

Срок получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования 3 года 10 месяцев.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

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

3.2 Виды профессиональной деятельности:

Наименование	Наименование	Сочетание
основных видов	профессиональных	квалификаций
деятельности	модулей	Техник -технолог
Организация процесса	- организация	
приготовления и	процесса приготовления	
приготовление	и приготовление	осваивается
полуфабрикатов для	полуфабрикатов для	
сложной кулинарной	сложной кулинарной	
продукции	продукции	
Организация процесса	Организация процесса	
приготовления и	приготовления и	
приготовление сложной	приготовление сложной	осваивается
холодной кулинарной	холодной кулинарной	
продукции	продукции	
Организация процесса	Организация процесса	осваивается
приготовления и	приготовления и	

V	v	
приготовление сложной	приготовление сложной	
горячей кулинарной	горячей кулинарной	
продукции	продукции	
Организация процесса	Организация процесса	
приготовления и	приготовления и	
приготовление	приготовление сложных	
сложных	хлебобулочных, мучных	осваивается
хлебобулочных,	кондитерских изделий	
мучных кондитерских		
изделий		
Организация процесса	Организация процесса	
приготовления и	приготовления и	
приготовление	приготовление сложных	осваивается
сложных холодных и	холодных и горячих	
горячих десертов	десертов	
Организация работы	Организация работы	
структурного	структурного	осваивается
подразделения	подразделения	
Выполнение работ по	Выполнение работ по	
профессиям: 16675	профессиям: 16675	осваивается
Повар, 12901 Кондитер	Повар, 12901 Кондитер	

2.1. Компетенции выпускника ППССЗ СПО, формируемые в результате освоения данной ППССЗ.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать:

- а) общими компетенциями, включающими в себя способность:
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК. 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- OК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- OК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- OК 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.

- OК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- б) профессиональными компетенциями, соответствующими видам 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.
- 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. Организация 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.
- ПК 7.1. Организовывать приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.
- ПК 7.2. Организовывать приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста
- ПК 7.3. Организовывать технологический процесс приготовления супов и соусов
- ПК 7.4. Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.
- ПК 7.5. Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.
- ПК 7.6. Организовывать технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок.
- ПК 7.7. Организовывать технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.
- ПК 7.8. Организовывать технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
- 3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В соответствии с Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464

«Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется:

- -учебным планом;
- -рабочими программами учебных дисциплин (профессиональных модулей);
- -материалами, обеспечивающими воспитание и качество подготовки обучающихся;
 - -программами учебных и производственных практик;
 - -календарным учебным графиком;

Профессиональная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

А)общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

- Б) математический и об<u>щий</u> естественнонаучный цикл; В)профессиональный цикл; и разделов:
 - -учебная практика;
- -производственная практика (по профилю специальности). производственная практика (преддипломная);
- -государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть - около 30% дает возможность расширения и 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 предложения образования.

Обязательная часть общего гуманитарного и социальноэкономического цикла ППССЗ СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: Основы философии, История, Иностранный язык, Физическая культура.

Дисциплина Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Обязательная часть цикла ППССЗ СПО предусматривает изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности.

Максимальный объем учебных занятий, обучающихся составляет не более 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы в очной форме обучения составляет 36 академических часов. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 1-2 недели в семестр, но не более двух - за учебный год. в форме экзамена проводится в Промежуточная аттестация освобожденный форм учебной нагрузки. Промежуточная OT других аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе аттестации ПО очной промежуточной студентов форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, семинарские, практические виды занятий.

Внеаудиторная самостоятельная нагрузка ПО количеству составляет 50% от аудиторной и предполагает выполнение студентами курсовых работ, проектов, рефератов, расчетных заданий изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, а также Самостоятельная работа подготовку К экзаменам. направлена формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки экономической информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

- 3.1. $\Phi\Gamma$ OC C Π O
- 3.2. Учебный план по специальности
- 3.1. Календарный учебный график
- 3.2. Программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла
- 3.4.1. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ. О1 «Основы философии»
 - 3.4.2. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ. О2 «История»
 - 3.4.3. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ. ОЗ

«Иностранный язык»

- 3.4.4. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ. О4 «Физическая культура»
- 3.3. Программы математического и общего естественнонаучного цикла
 - 3.5.1. Рабочая программа по дисциплине ЕН. О1 «Математика»
- 3.5.2. Рабочая программа по дисциплине EH.O2 «Экологические основы природопользования»
 - 3.5.3. Рабочая программа по дисциплине EH.03 «Химия»
 - 3.6. Программы общепрофессиональных дисциплин
- 3.6.1. ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»
 - 3.6.2. Программа ОП.02. Физиология питания
- 3.6.3. Программа ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
- 3.6.4. Программа ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
 - 3.6.5. Программа ОП.05. «Метрология и стандартизация»
- 3.6.6. Программа ОП.06. «Правовые основы профессиональной деятельности»
 - 3.6.7. Программа ОП.07. «Основы экономики и менеджмента»
 - 3.6.8. Программа ОП.08. «Охрана труда»
 - 3.6.9. Программа ОП.09. «Безопасность жизнедеятельности»
 - 3.6.10. Программа ОП.10. «Организация производства»
- 3.6.11. Программа ОП.11. «оборудование предприятий общественного питания»
 - 3.6.12. Программа ОП.12. «Организация обслуживания»
- 3.6.13. Программа ОП.13. «Моделирование профессиональной деятельности»
 - 3.6.14. Программа ОП.14. «Калькуляция и учет»
- 3.6.15. Программа ОП.15. «Современные технологические процессы. Оборудование и техника в общественном питании»
 - 3.6.16. Программа ОП.16. «Основы здорового образа жизни»
 - 3.6.17. Программа ОП.17. «Деловой этикет»
 - 3.6.18. Программа ОП.18. «Основы финансовой грамотности»
 - 3.6.19. Программа ОП.19. «Основы предпринимательства»
 - 3.7 Программы профессиональных модулей
- 3.7.1. Программа ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
- 3.7.2. Программа ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»
- 3.7.3. Программа ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»
- 3.7.4. Программа ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

- 3.7.5. Программа ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»
- 3.7.6. Программа ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»
- 3.7.7. Программа ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар; 12901 Кондитер»
- 4. Программы учебной и производственной практик.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимися задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». Оценка по практике вносится в приложение к диплому.

Цель учебной практики - получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранной специальностью, ознакомление с производственным процессом предприятий общественного питания.

Цель производственной практики - получение практического опыта при освоении профессиональных компетенций в рамках изучения профессиональных модулей.

Основными задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения

опыта практической деятельности обучающихся;

- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Задачами преддипломной практики являются изучение нормативных и

методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе (дипломной работе); анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме дипломной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

Базами производственной и преддипломной практики являются предприятия общественного питания.

Студенты проходят практику по направлению колледжа на основе договоров с предприятиями.

В процессе прохождения практики студенты находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление студента на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

Студенты проходят практику по направлению колледжа на основе договоров с предприятиями:

Обучающиеся проходят практику на основе договоров с предприятиями:

- с.Красноярское, МКОУ СОШ №3 им.Зубалова Ф.А.
- с. С.-Дмитриевское МБОУ СОШ № 11 им. Ю.В. Андропова.
- -. с.Курсавка, ИП Юнев С.А. кафе «Фараон»
- х. Николаевский Андроповского р-на ИП Бондарь М.Н. «Столовая 24 часа».
 - ст. Воровсколесская, МБОУ СОШ №2
 - -МБОУ СОШ им. Ф.Г.Буклова
 - с.Курсавка, д/с «Аленушка» №3
 - с. Курсавка , МДОУ д/с №7 «Светлячок»
 - с. Куршава, МОУ СОШ №12
 - с. Курсавка-трасса, кафе «Уют»
 - с. Курсавка, ИП Сукачева Л.Ю., кафе «Жили-Были»
 - с. Курсавка, ИП Абрамян Н.В.
 - с. Курсавка, трасса кафе «Акрополис»
 - с. Курсавка, ИП Гаджимурадов М.Г.
 - с. Курсавка, ИП Асрян Б. Ш. суши бар «Алегро»
 - с.Курсавка, ИП Гаджимурадов М.Г.
 - с. С-Дмитриевское, ТК «Андроповский»
 - с. Грачевка, ИП Деревянных Н.И.
 - с.Курсавка, трасса кафе «Халяль»
 - с. Курсавка, ГБУЗСК Андроповская ЦРБ
 - с. Кианкиз, ООО Кианкизское»

- с.Курсавка, пиццерия НИК
- ст. Воровсколесская, МКДОУ д/с «Сказка» №8
- с.Крымгиреевка, МБОУСОШ№10
- с. п. Новый –Янкуль, «Андроповский СРЦН»
- с. Бубовая- Балка, КФХ Янакова
- Александровский р-он, с.Калининское, МДОУ д/с «Тополек» №18
- с. Курсавка, ИП Акритов А.И.
- 4.1. Программа учебной практики
- 4.2. Программа производственной практики
- 5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ СПО по специальности
- 5.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО.

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебнометодической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

5.2. Кадровое обеспечение ППССЗ СПО

В колледже сформирован высококвалифицированный инженернопедагогический коллектив. Его основу составляют штатные преподаватели, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения должны повышать квалификацию не реже 1 раза в 5 лет.

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ СПО

Колледж для реализации ППССЗ располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретических и лабораторно-практических занятий по всем дисциплинам учебного плана, научно-исследовательской работы обучающихся и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ППЗССЗ СПО в колледже имеются:

-специализированные компьютерные классы (4 класса) для организации учебных занятий и практикумов, состоящих из 14 автоматизированных рабочих мест с которых имеется доступ к сети Интернет;

-учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а

также аппаратурой и программным обеспечением для организации практических занятий;

-учебные лаборатории: химии, метрологии и стандартизации, микробиологии, санитарии и гигиены, учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

-компьютерные мультимедийные проекторы в аудиториях, где проводятся лекционные занятия, и другая техника для презентаций учебного материала;

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

- Windows XP Professional Russian
- Windows 7 Professional Russian
- Office Professional Plus 2007 Russian
- Office 2007 Russian
- Office Professional 2003 Russian
- Office 2003 Russian
- Office Professional Plus 2010 Russian
- Kaspersky Workspace Security Russian Edition
- Adobe Photoshop CS
- Corel Drow CS
- СПС Консультант +
- 6. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
- 6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положениями об итоговой и промежуточной аттестации обучающихся.

Входной контроль. Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме тестирования.

Текущий контроль.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль по учебным дисциплинам общеобразовательного и профессионального циклов проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Экзамены проводятся по русскому языку, математике, физике - профильным дисциплинам общеобразовательного цикла. По русскому языку и математике - в письменной форме, физике - в устной.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. По междисциплинарным курсам в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является экзамен. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме дифференцированного зачета.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению определенного вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

Распределение форм промежуточной аттестации, по курсам и семестрам выглядит следующим образом:

На 1 курсе: в 1-м семестре - 2 дифференцированных зачета, во 2 семестре 8 дифференцированных зачета, 3 экзамена;

На 2-м курсе: в 3-м семестре - 4 экзамена, 2 дифференцированный зачет; в 4-м семестре - 3 дифференцированных зачета, 4 экзамена;

на 3-м курсе: в 5-м семестре - 3 дифференцированных зачета, 4 экзамена; в 6-м семестре - 5 дифференцированных зачета, 3 экзамена;

на 4 курсе: в 7 семестре - 2 дифференцированных зачета, 2 экзамена; в 8 семестре - 7 дифференцированных зачета, 4экзамена.

Количество форм промежуточной аттестации, по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, предусмотренным ФГОС за весь период обучения составляет: 32 дифференцированных зачетов и 24 экзамена (без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практике).

Общий объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию на весь период обучения составляет 7 недель, в том числе: 2 недели по общеобразовательному циклу, 5 недель, предусмотренные ФГОС по специальности.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утверждение образовательной организации, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования, успешно прошедший все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой

аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка освоения основной профессиональной качества образовательной государственной программы осуществляется комиссией экзаменационной результатам защиты выпускной ПО квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на освоение основании документов, подтверждающих обучающимся компетенций. Членами государственной экзаменационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию техник-технолог по специальности среднего профессионального образования: Технология продукции общественного питания.