МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ

Утверждаю:
Директор
Серовского техникума сферы обслуживания и питания
_____
И.П. Новикова
«____»_____ 2017 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

На базе основного общего образования
Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
Уровень подготовки: базовый

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) образовательного учреждения среднего профессионального образования «Серовский техникум сферы обслуживания и питания» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N384, зарегистрирован в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. Регистрационный N 33234, по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик:
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Авторы:

Валинцев Владимир Геннадьевич – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Гребенкина Галина Григорьевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Запольская Мария Викторовна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Иванчик Светлана Аркадьевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Ишманова Татьяна Геннадьевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Крашенинникова Алла Николаевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Котковская Анастасия Александровна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Лузина Юлия Валерьевна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Рассанова Мария Михайловна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Сагитова Елена Алексеевна - преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Сулейманова Ольга Михайловна – мастер производственного обучения Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Русова Людмила Ивановна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Шиляева Екатерина Эдуардовна – преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Шмидт Маргарита Александровна - преподаватель Серовского техникума сферы обслуживания и питания

Эксперт от работодателя:

Директор Юрий Георгиевич Вяткин
ИП Вяткин Ю.Г. «Банкет Холл»

«30» 08 2017 г.
М.П.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев

Организация–разработчик: государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания питания»

Документация представленная для согласования:
ОПОП по специальности:

- Учебный план;
- Рабочие программы учебных дисциплин;
- Рабочие программы профессиональных модулей;
- Рабочие программы учебной и производственной практики;
- Фонд оценочных средств по промежуточной и итоговой аттестации;
- Вариативная часть учебных циклов.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленная для согласования программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
СООТВЕТСТВУЕТ:

- требованиям ФГОС СПО, утверждённым Приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 года № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, зарегистрировано в Минюсте России 23 июля 2014 года № 33234.
- запросам работодателей;
- особенностям развития Свердловской области;
- потребностям экономики Свердловской области.

Учебный план содержит предусмотренный ФГОС, перечень учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Качество разработанных рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей направлено на формирование профессиональных и общих компетенций и соответствует требованиям ФГОС.

Фонд оценочных средств по специальности соответствует требованиям ФГОС, программам учебных дисциплин и профессиональных модулей и гарантирует объективность оценки.

Таким образом можно утверждать, что основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания может быть использована при подготовке студентов по указанной специальности.

Директор
ИП Вяткин Ю.Г. «Банкет Холл» Юрий Георгиевич Вяткин

«26» 06 2017 г.
М.П.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
1.1.Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы 5
1.2. Нормативный срок освоения программы 5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы 6
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса. 8
3.1. Учебный план
3.2. Календарный учебный график
3.3. Программы дисциплин, профессиональных модулей, практик
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы 12
5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы 13
5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников
Приложения: 15
1. Учебный план по специальности
2. Обоснование вариативной части
3. Календарный график учебного процесса
4. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик
Программа ОУД (Б).01.01 Русский язык
Программа ОУД (Б).01.02 Литература
Программа ОУД.02(Б) Иностранный язык
Программа ОУД.03(Б) Математика (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию)
Программа ОУД.04 (Б)История
Программа ОУД.05(Б) Физическая культура
Программа ОУД.06(Б) Основы безопасности жизнедеятельности
Программа ОУД.07 (П) Информатика
Программа ОУД.08 (Б) Физика
Программа ОУД.08.1 (Б) Астрономия
Программа ОУД.09 (П)Химия
Программа ОУД.10 (Б) Обществознание (вкл. Экономику и право)
Программа ОУД.15 (П) Биология
Программа ОУД.16 (Б) География
Программа ОУД.17 (Б) Экология
Программа ОУД.18 (Д) Технология проектирования
Программа ОГСЭ.01. Основы философии
Программа ОГСЭ.02. История
Программа ОГСЭ.03. Иностранный язык
Программа ОГСЭ.04. Физическая культура
Программа ЕН.01. Математика
Программа ЕН.02. Экологические основы природопользования
Программа ЕН.03. Химия
Программа ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Программа ОП.02. Физиология питания
Программа ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
Программа ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
Программа ОП.05. Метрология и стандартизация
Программа ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности
Программа ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Программа ОП.08. Охрана труда
Программа ОП.09. Безопасность жизнедеятельности
Программа ОП.10. Техническое оснащение и организация рабочего места
Программа ОП.11. Деловая культура
Программа ОП.12. Рисование и лепка
Программа ОП.13. Товароведение пищевых продуктов
Программа ОП.14. Технологическое проектирование предприятий общественного питания
Программа профессионального модуля ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
Программа профессионального модуля ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
Программа профессионального модуля ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
Программа профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Программа профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
Программа профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения
Программа профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии повар
Программа производственной практики (преддипломной)

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы учреждения среднего профессионального образования - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» № 273 от 29 декабря 2012 г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N384, зарегистрирован в Минюсте РФ 23 июля 2014г. Регистрационный N33234;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №. 413;
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259) с изменениями;
- Профессиональный стандарт на Повара;
- Устав Серовского техникума сферы обслуживания и питания;
- Порядка организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программ среднего профессионального образования;
- Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям;
- Положение о порядке проведения промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям и переводе на следующий курс обучающихся по основным профессиональным образовательным программам среднего профессионального образования на основе требований ФГОС,
- Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО (утверждено приказом министерства образования и науки российской федерации от 18апреля 2013 г. №291);
- Положение об основной профессиональной образовательной программе;
- Положение о рабочей программе учебной дисциплины, профессионального модуля.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», при очной форме получения образования, на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 4	**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**
ПМ 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПМ 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПМ 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПМ 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПМ 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПМ 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.

ПМ 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПМ 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПМ 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПМ 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПМ 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВПД 7 Выполнение работ по профессии повар.

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.3. Специальные требования

Наличие спецодежды и санитарной книжки.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. Учебный план

С учётом рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 г №06-259 разработаны часы учебной нагрузки обучающегося по каждой дисциплине общеобразовательного цикла. На основе базисного учебного плана и ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработаны часы учебной нагрузки обучающегося по каждой из изучаемых дисциплин, каждому профессиональному модулю, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

Освоение образовательной программы в полном объёме рассчитано на 199 недель. Подробная информация по курсам представлена в таблице «Сводные данные по бюджету времени»

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая) аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	31	3	6	0	1	0	11	52
II курс	32	2	4	0	3	0	10	51
III курс	32	2	6	0	2	0	11	53
IIII курс	25	1	4	4	1	6	2	43
Всего	120	8	20	4	7	6	34	199

Продолжительность учебной недели – шестидневная, обязательная учебная нагрузка 36 часов в неделю.

Продолжительность занятий (45 мин.) - группировка парами.

Формы и процедуры текущего контроля знаний: тестирование, практическая работа, контрольная работа, самостоятельная работа, проекты.

Организация консультаций: проводятся по графику.

Дисциплины общеобразовательного цикла распределены для изучения в течение первого и второго курса.

Экзамены по программам общеобразовательного цикла определены: русский язык и литература, математика, как обязательные дисциплины и предмет информатика, в рамках предмета по выбору, так как знания и навыки по данному предмету необходимы для дальнейшего освоения программы. В рамках специальности, обучающиеся должны владеть навыки работы с программным обеспечением, при выполнение основных должностных обязанностей в будущем.

Порядок проведения учебной и производственной практики: рассредоточено в течение курса обучения после изучения каждого профессионального модуля.

Учебная практика проводится в кабинетах техникума, преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика (практика по профилю специальности) направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности. Производственная практика

проводится в торговых организациях (оптовых базах, складах) на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в торговых организациях различных организационно-правовых форм.

Во время преддипломной практики студенты зачисляются на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Организацию и руководство практикой по профилю специальности и преддипломной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

Промежуточная аттестация проходит в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет времени, отведенного на дисциплину, междисциплинарый курс, практику; экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО по специальности. По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.

Часы **вариативной части**, в объёме 864 часа, используются для изучения дополнительных дисциплин, необходимых для глубокого освоения специальности, в соответствии с требованиями работодателей:

Дополнительные дисциплины:

Техническое оснащение и организация рабочего места – 100 часов;

Калькуляция и учёт – 68 часов;

Деловая культура – 50 часов;

Рисование и лепка – 68 часов;

Товароведение пищевых продуктов – 100 часов;

Технологическое проектирование ПОП – 80 часов.

Расширение и углубление междисциплинарных курсов и дисциплин:

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья – 108 часов;

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности – 148 часов;

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга – 100 часов;

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции – 12 часов;

МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации – 68 часов.

Определение дополнительных дисциплин осуществляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся. Вариатив согласован с социальным партнёром и представлен в приложение 2.

3.2 Календарный график учебного процесса

Календарный график учебного процесса на весь период обучения представлен в приложении 3.

3.3 Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – СПО), по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания, утвержденный Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N384, зарегистрирован в Минюсте РФ 23 июля 2014г. Регистрационный N33234 и Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утверждённым приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года № 413 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 года, регистрационный № 24480), с изменениями, внесёнными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2015г., регистрационный №35953), от 31 декабря 2015г. № 1578 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 9 февраля 2016г., регистрационный №41020) и от 29 июня 2017г. № 613 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26 июля 2017г., регистрационный № 47532) и рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров ДЛО, от 17.03.2015г. №06-259), в учебный план внесены соответствующие дисциплины, профессиональные модули и практики.

В индексы дисциплин общеобразовательного цикла внесены дополнительные буквенные обозначения для наглядного представления уровней дисциплин общеобразовательного цикла (базовые - «Б», это учебные дисциплины изучаемые с учётом требования стандарта на базовом уровне; профильные – «П», это учебные дисциплины изучаемые с учётом требования стандарта на базовом уровне, но более углублённо с учётом профиля профессионального образования, специфики осваиваемой профессии СПО и дополнительные дисциплины – «Д», учебные предметы, предлагаемые организацией в соответствии со спецификой и возможностями ОО).

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ, ПРАКТИК

Наименование дисциплины, ПМ, практик
Программы дисциплин общеобразовательного цикла: ОУД (Б).01.01 Русский язык ОУД (Б).01.02 Литература ОУД.02(Б) Иностранный язык ОУД.03(Б) Математика (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию) ОУД.04 (Б)История ОУД.05(Б) Физическая культура ОУД.06(Б) Основы безопасности жизнедеятельности ОУД.07 (П) Информатика ОУД.08 (Б) Физика ОУД.08.1 (Б) Астрономия ОУД.09 (П)Химия ОУД.10 (Б) Обществознание (вкл. Экономику и право) ОУД.15 (П) Биология ОУД.16 (Б) География ОУД.17 (Б) Экология ОУД.18 (Д) Технология проектирования

Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
ОГСЭ 01. Основы философии ОГСЭ 02. История ОГСЭ 03. Иностранный язык ОГСЭ 04. Физическая культура
Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла
ЕН 01. Математика ЕН.02. Экологические основы природопользования. ЕН.03. Химия.
Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
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. Техническое оснащение и организация рабочего места ОП.11. Деловая культура ОП.12. Рисование и лепка ОП.13. Товароведение пищевых продуктов ОП.14. Экономика предприятия ОП.15. Менеджмент ОП.16. Технологическое проектирование предприятий общественного питания
Программы профессиональных модулей
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов ПМ.06 Организация работы структурного подразделения ПМ.07 Выполнение работ по профессии повар
Программа производственной практики (преддипломной)

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, практик представлены в приложении 4.

В рабочих программах всех учебных дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам освоения: компетенций, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям. В рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрено 50% самостоятельной работа обучающихся, направленная на систематизацию и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся; формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации; формирование

практических (общеучебных и профессиональных) умений и навыков, общих и профессиональных компетенций.

При реализации программ учебных дисциплин и профессиональных модулей предусмотрено использование в образовательном процессе активных форм проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых и ролевых игр, индивидуальных и групповых проектов, анализа производственных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Дисциплины общеобразовательного цикла определены в соответствии профилем специальности: естественнонаучный. Часовая нагрузка распределена на основании Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учётом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015г. № 06-259). Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла составлены на основе примерных программ в соответствии с требованиями ФГОС СОО.

Практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика проводится в организациях общественного питания на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Преддипломная практика направлена на углубление студентом первоначального профессионального опыта, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности по специальности с выполнением роли заведующего производством и технолога, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы (дипломной работы) в предприятиях общественного питания.

Во время преддипломной практики студенты зачисляются на вакантные должности заведующего производством или технолога, если работа соответствует требованиям программы преддипломной практики. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Организацию и руководство практикой по профилю специальности и преддипломной практикой осуществляют руководители практики от образовательного учреждения и от организации.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Перечень кабинетов, лабораторий для подготовки по специальности СПО

№	Наименование кабинетов
2.	Безопасности жизнедеятельности, информационных технологий и логистики
3.	Кабинет технического оснащения организаций общественного питания
4.	Кабинет товароведения и экспертизы качества товаров
5.	Кабинет технологий и организации питания

7.	Кабинет математики и статистики
9.	Кабинет гуманитарных и социально-экономических дисциплин
11.	Кабинет естественнонаучных дисциплин
12.	Кабинет русского языка, литературы, иностранного языка
13.	Кабинет химии, микробиологии, санитарии и гигиены
	Спортивный зал, спортивная площадка открытого типа, электронный тир
	Лаборатория технологии приготовления пищи №1 (учебный корпус)
	Лаборатория технологии приготовления пищи №2 (общежитие)
	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
	Актовый зал

Оснащение кабинетов и лабораторий прописано в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам. Во время самостоятельной подготовки, обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным по каждой дисциплине (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

4.2 Кадровое обеспечение ОПОП

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5 ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. КНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

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

Правила участия в контролирующих мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений 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 устного опроса, тестирования, письменного

опроса.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный (внутри семестровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в учреждении рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Обязательными экзаменами по дисциплинам общеобразовательного цикла являются русский язык и литература, математика. Дополнительным экзаменационным предметом определена дисциплина Информатика, так как данная дисциплина основополагающая для освоения общей компетенции ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности и знания, умения полученные на информатике являются базовыми для дальнейшего освоения специальности

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачётов, экзаменов в соответствии с учебным планом по специальности.

Промежуточная аттестация проходит в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамены – за счет времени, выделенного ФГОС СПО. По завершению освоения профессиональных модулей проводятся комплексные экзамены, направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

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. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Уровень выпускной квалификационной работы

характеризует общеобразовательную и специальную подготовку выпускника, его способность и умения применять полученные знания для правильного решения конкретных практических задач, степень его подготовленности к самостоятельной работе. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО, утверждённым приказом, Министерства образования и науки Российской федерации от 16 августа 2013г. №968.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Порядком организации и проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования Серовского техникума сферы обслуживания и питания.