

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СПТ
им. Б.Г. Музрукова
Н.Ф. Горчакова

2020 г.



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

на базе основного общего образования

ППССЗ составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Организация-разработчик: ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова.

СОГЛАСОВАНО

ФГУП «РФЯЦ-ВНИИЭФ»

 Романова Н.И.

«31» 08 2020г.

РАССМОТРЕНО

на заседании Педагогического совета

протокол № 25

«31» 08 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	4
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки ППСЗ	4
1.2.	Нормативный срок освоения программы	4
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППСЗ	5
2.1	Область и объекты профессиональной деятельности	5
2.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции	5
3.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	8
3.1.	Учебный план и календарный учебный график	8
3.2.	Рабочие программы учебных дисциплин (оформляются в качестве приложения)	18
3.3.	Рабочие программы профессиональных модулей (оформляются в качестве приложения)	19
3.4.	Рабочие программы учебной и производственной практик (оформляются в качестве приложения)	19
3.5.	Программа преддипломной практики (оформляется в качестве приложения)	19
4.	Материально-техническое обеспечение ППСЗ	22
5.	Оценка результатов освоения ППСЗ	23
5.1.	Контроль и оценка достижений студентов (фонд оценочных средств оформляется в качестве приложения).	23
5.2.	Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (методические рекомендации по оформлению ВКР оформляются в качестве приложения).	24
5.3.	Организация государственной итоговой аттестации выпускников (программа ГИА оформляется в качестве приложения).	25
6.	Приложения.	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

Программа подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки студентов и выпускников по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

- Закон РФ от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г, зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации (23.07.2014 N 33234).

- Нормативно-методические документы Минобрнауки РФ;

- Разъяснения ФИРО по формированию учебного плана ОПОП СПО;

- Разъяснения разработчикам ОПОП о порядке реализации Федеральных государственных образовательных стандартов СПО;

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464;

- Приказ Минобрнауки РФ от 15 декабря 2014 № 1580 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 № 464»;

- 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 Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259);

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №291;

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин СПО;

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей СПО;

- Устав ГБПОУ СПТ им.Б.Г.Музрукова.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена 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 ППСЗ

2.1. 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.

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.

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 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.
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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 7	Выполнение работ по профессии 16675 Повар.
ПК 7.1.	Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.
ПК 7.2.	Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.
ПК 7.3.	Готовить блюда из рыбы и мяса.
ПК 7.4.	Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
ПК 7.5.	Готовить блины, оладьи и блинчики.

ПК 7.6.	Порционировать и раздавать блюда массового спроса.
---------	--

Общие компетенции выпускника

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности в области обеспечения информационной безопасности.

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.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН И КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Утверждаю
Директор ГБПОУ СПТ
им. Б.Г. Музрукова
Н.Ф. Горчакова
2020 г.



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

программы подготовки специалистов среднего звена
ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 года и 10 мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
технический

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

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	39				2		11	52
II курс	33	4	2		2		11	52
III курс	28	3	9		2		10	52
IV курс	20	2	8	4	1	6	2	43
Всего	120	9	19	4	7	6	34	199

2. График учебного процесса

К У Р С Ы	Сентябрь				Октябрь			Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель			Май				Июнь				Июль			Август														
	1-7	8-14	15-21	22-28	29.09-5.10	6-12	13-19	20-26	27.10-2.11	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	=	=	29.12-4.01	5-11	12-18	19-25	26.01-1.02	2-8	9-15	16-22	23.02-1.03	2-8	9-15	16-22	23-29	30.03-5.04	6-12	13-19	20-26	27.04-3.05	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	=	=	=	29.06-5.07	6-12	13-19	20-26	27.07-2.08	3-9	10-16	17-23
1	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т				
2	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	::	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т				
3	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	П	П	П	П	::	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т				
4	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	П	П	=	=	Т	Т	Т	Т	Т	У	У	П	П	П	П	П	::	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Δ	Δ	Δ	Δ	Ш	Ш											

Теоретическое обучение	Учебная практика	Производственная практика	Преддипломная практика	Промежуточная аттестация	Каникулы	Подготовка к государственной итоговой аттестации	Государственная итоговая аттестация
Т	У	П	Х	::	=	Δ	Ш

3. План учебного процесса

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации ¹	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам ² (час. в семестр)							
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				I курс		II курс		III курс		IV курс	
					всего занятий	в т. ч.			1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 17 нед.	8 сем. 13 нед.
						лекций	лаб. и практ. занятий, вкл. семинары	курсовых работ (проектов) для СПО								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл	-/10/5	210 6	702	140 4	1078	326	0	612	792	0	0	0	0	0	0
ОУД.об	Общие общеобразовательные учебные дисциплины	-/5/3	126 6	422	844	610	234		323	521						
ОУД.01	Русский язык	Э	117	39	78	78			34	44						
ОУД.02	Родной язык (русский)	ДЗ	54	18	36	36				36						
ОУД.03	Литература	-ДЗ	175	58	117	117			51	66						
ОУД.04	Иностранный язык	-ДЗ	175	58	117		117		51	66						
ОУД.05	Математика	-,Э	234	78	156	156			68	88						
ОУД.06	Астрономия	-ДЗ	54	18	36	36				36						
ОУД.07	История	-,Э	176	59	117	117			51	66						
ОУД.08	Физическая культура	ДЗ,ДЗ	176	59	117		117		51	66						
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	-ДЗ	105	35	70	70			17	53						
ОУД.в	Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей	-/4/2	786	262	524	432	92		253	271						
ОУД.10	Информатика	-ДЗ	150	50	100	40	60		34	66						
ОУД.11	Физика	-,Э	146	49	97	77	20		51	46						
ОУД.12	Химия	-,Э	162	54	108	96	12		48	60						
ОУД.13	Обществознание (включая экономику и право)	-ДЗ	162	54	108	108			48	60						
ОУД.14	Биология	ДЗ	112	37	75	75			36	39						

ОУД.15	География	ДЗ	54	18	36	36			36							
ОУД.д	Дополнительные общеобразовательные учебные дисциплины	-/1/-	54	18	36	36	0	0	36							
ОУД.16	Экология	ДЗ	54	18	36	36			36							
	Основы предпринимательской деятельности															
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	-/5/-	630	210	420	94	326	0	0	0	108	80	108	64	40	20
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	62	14	48	48	0						48			
ОГСЭ.02	История	ДЗ	62	14	48	40	8				48					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,ДЗ,- ДЗ,-,ДЗ	182	20	162	0	162				30	40	30	32	20	10
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ, ДЗ	324	162	162	6	156				30	40	30	32	20	10
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	-/2/1	312	104	208	102	106	0	0	0	208	0	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	99	33	66	28	38				66					
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	18	14				32					
ЕН.03	Химия	Э	165	55	110	56	54				110					
П.00	Профессиональный цикл	-/22/11	444 0	114 4	329 6	1182	1076	30	0	0	260	748	468	800	572	448
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	-/6/3	864	288	576	236	340	0	0	0	204	96	0	132	144	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	78	26	52	22	30				52					
ОП.02	Физиология питания	ДЗ	114	38	76	30	46				76					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	114	38	76	30	46				76					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	96	32	64	18	46							64		
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э	96	32	64	32	32					64				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	96	32	64	18	46								64	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ДЗ	120	40	80	50	30								80	
ОП.08	Охраны труда	ДЗ	48	16	32	16	16					32				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	102	34	68	20	48							68		
ПМ.00	Профессиональные модули	-/16/8	357 6	856	272 0	946	736	30	0	0	56	652	468	668	428	448
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/2/1	438	110	328	122	98				56	272				

МДК.01.0 1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ДЗ	330	110	220	122	98				56	164				
УП.01	Учебная практика	ДЗк	36		36							36				
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)		72		72							72				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	-/2/1	456	116	340	134	98					172	168			
МДК.02.0 1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ	348	116	232	134	98					172	60			
УП.02	Учебная практика	ДЗк	36		36							36				
ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)		72		72							72				
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	-/3/1	456	116	340	134	98						164	176		
МДК.03.0 1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,ДЗ	348	116	232	134	98						92	140		
УП.03	Учебная практика	ДЗ	36		36							36				
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	-,ДЗ	72		72							36	36			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/2/1	465	107	358	118	96							358		
МДК.04.0 1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ	321	107	214	118	96							214		
УП.04	Учебная практика	ДЗк	36		36									36		
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)		108		108									108		
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	-/2/1	480	112	368	130	94							172	196	
МДК.05.0 1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ДЗ	336	112	224	130	94							172	52	
УП.05	Учебная практика	ДЗк	36		36											36
ПП.05.	Производственная практика (по профилю специальности)		108		108											108
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	-/2/1	396	96	300	108	54	30						132	168	
МДК.06.0 1	Управление структурным подразделением	-, ДЗ	288	96	192	108	54	30						132	60	

УП.06	Учебная практика	ДЗк	36		36											36
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)		72		72											
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	-/3/2	885	199	686	200	198					208	136	134	124	84
МДК.07.0 1	Технология обработки сырья и приготовления блюд	-,Э,-,- ДЗ	597	199	398	200	198					100	100	98	52	48
УП.07	Учебная практика	ДЗ	108		108							108				
ПП.07	Производственная практика	-,,-,ДЗ	180		180								36	36	72	36
Всего		-/39/17	748 8	216 0	532 8	2456	1834	30	612	792	576	828	576	864	612	468
ПДП	Преддипломная практика															4 нед.
ГИА	Государственная итоговая аттестация															6 нед.
Консультации 4 часа в год на одного студента на каждый учебный год Государственная итоговая аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Дипломная работа Выполнение дипломной работы с <u>18.05.</u> по <u>14.06.</u> (всего 4 нед.) Защита дипломной работы с <u>15.06.</u> по <u>28.06.</u> (всего 2 нед.)					Всего	дисциплин, МДК	612	792	576	612	360	648	540	180		
						учебной практики				144	72	36		72		
						производст. практики / преддипл. практика				72	144	180	72	216/144		
						экзаменов	0	5	2	2	2	3	0	3		
						дифф. зачетов, вкл. копл. диф. зачеты	2	8	5	5	4	6	2	7/1		
						зачетов										

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование
	Кабинеты:
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Математики
4.	Экологических основ природопользования
5.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
6.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
7.	Истории, обществознания, географии
8.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9.	Информатики
10.	Русского языка и литературы
11.	Физики

12.	Химии, биологии, экологии
	Лаборатории:
1.	Химии
2.	Метрологии и стандартизации
3.	Микробиологии, санитарии и гигиены
	Мастерские:
1.	Учебный кулинарный цех
2.	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Место для стрельбы
	Залы:
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актовый зал

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации ППССЗ ГБПОУ СПТ им. Б.Г.Музрукова

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СПТ им. Б.Г.Музрукова разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.).

При разработке учебного плана также использованы:

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 с изменениями;

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 Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в ФГОС среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413».

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 31 января 2014 года N 74 и приказом Минобрнауки России от 17 ноября 2017 года N 1138;

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 18 августа 2016 года N 1061;

Устав техникума.

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год на всех курсах обучения начинается 1 сентября.

Учебный год заканчивается согласно календарному графику учебного процесса.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 часов в неделю.

Максимальная недельная учебная нагрузка студентов не превышает 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена, консультации (4 часа на одного студента в год) не входят в 54 часа.

Реализация образовательной программы специальности осуществляется в условиях шестидневной учебной недели.

Академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий, составленному согласно учебному плану и календарному учебному графику.

Учебная деятельность студентов предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсовой работы, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Учебные дисциплины общеобразовательного учебного цикла (общеобразовательная подготовка) изучаются на первом курсе. Учебные дисциплины "Иностранный язык" и "Физическая культура" изучаются в течение всего срока освоения ППССЗ. Общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули изучаются концентрированно и рассредоточено. Все особенности реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей отражаются в календарном учебном графике на конкретный учебный год.

Программы дисциплины "Физическая культура" в составе общеобразовательного учебного цикла и цикла "Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл" реализуются последовательно.

При проведении лабораторных и практических занятий по дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по иностранному языку, физической культуре, информатике, информационным технологиям в профессиональной деятельности, а также при проведении учебной практики учебная группа может делиться на подгруппы. Деление на подгруппы для проведения по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам лабораторных и практических занятий, предусмотренных учебным планом, осуществляется исходя из их специфики и наличия

соответствующего учебно-методического комплекса и учебно-материальной базы.

Учебным планом предусмотрено выполнение курсового проекта по МДК 06.01 Управление структурным подразделением. Расчет объема времени на выполнение курсового проекта рассчитывается исходя из нормы 20-30 часов на группу. В это время входят все формы по сопровождению курсового проекта (разъяснение особенностей курсового проекта, знакомство с правилами оформления проектов, обсуждение содержания, помощь при расчетах, проверка расчетов, защита курсового проекта). Для организации работы по подготовке и выполнению курсового проекта предполагается деление группы на две подгруппы. Расчет часов на проверку курсового проекта производится из расчета 1 час на студента.

В период обучения в рамках реализации программы учебной дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" с юношами проводятся учебные сборы в объеме 35 часов. При наличии девочек в количестве не менее 8 чел., 70% от общего объема времени отведенного на изучение дисциплины может быть отведено на освоение основ медицинских знаний.

В рамках ППССЗ СПО студенты осваивают одну из рабочих профессий 16675 (код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) - Повар.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся концентрированно.

В отдельных случаях учебная практика может проводиться в организациях, учреждениях и на предприятиях различных организационно-правовых форм на основе взаимных договоров.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, учреждениях и на предприятиях, на основе взаимных договоров.

При необходимости производственная практика (по профилю специальности) по нескольким профессиональным модулям может быть сгруппирована и проводиться согласно программам в одной организации, одном учреждении или на одном предприятии. Все особенности организации практики отражаются в календарном графике учебного процесса на конкретный учебный год.

Производственная практика (преддипломная) проводится в восьмом семестре концентрированно после завершения изучения всех учебных дисциплин и профессиональных модулей.

По учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся групповые и индивидуальные как устные, так и письменные консультации в объеме 4 часа в год на одного студента.

Общая продолжительность каникул составляет на 1 и 2 курсах - 11 недель, на 3 курсе - 10 недель, из которых ежегодно в зимний период - 2 недели, на 4 курсе - 2 недели.

5.3. Общеобразовательный учебный цикл

Общеобразовательный учебный цикл ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется на 1 курсе. Общеобразовательный учебный цикл сформирован в соответствии с Рекомендациями 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 Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259) и приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в ФГОС среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413»;

Дисциплина "Основы безопасности жизнедеятельности" реализуется в объеме 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008г. №241), "Физическая культура" реализуется из расчета по 3 часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010г. №889).

В общеобразовательный цикл включены две дисциплины по выбору Экология/Основы предпринимательской деятельности – 36 ч. Особая форма образовательной деятельности – индивидуальный проект. Выполняется студентом первого курса самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых предметов, в любой избранной деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, иной).

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла ППССЗ специальности оценивается в процессе текущего контроля знаний и промежуточной аттестации.

Учебные дисциплины общеобразовательного учебного цикла изучаются рассредоточено, обучающиеся в рамках промежуточной аттестации сдают три обязательных экзамена по общеобразовательным дисциплинам - русский язык, математика - письменно, химия - устно как профильная дисциплина и два экзамена по выбору техникума – физика, история - устно; экзамены проводятся в рамках экзаменационных сессий.

5.4. Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть циклов программы подготовки специалистов среднего звена, 864 часов, использована следующим образом:

- 1) Общепрофессиональные дисциплины – 160 часа,
- 2) Профессиональные модули – 704 часа.

Данное распределение согласовано с работодателем и осуществляется с целью повышения качества подготовки студентов по специальности, формированию общих и профессиональных компетенций.

5.5. Порядок аттестации студентов

Промежуточная аттестация проводится по завершении изучения дисциплины, отдельных междисциплинарных курсов профессионального модуля, профессионального модуля в целом.

Промежуточная аттестация может проводиться по завершении изучения разделов учебной дисциплины и разделов междисциплинарного курса профессионального модуля.

Промежуточная аттестация может проводиться в форме дифференцированного зачета, экзамена, комплексного экзамена.

По дисциплинам общеобразовательного цикла применяются: дифференцированный зачет, экзамен, комплексный экзамен.

По учебным дисциплинам циклов ОГСЭ, ЕН и профессионального учебного цикла применяются – дифференцированный зачет и экзамен.

Для промежуточной аттестации по учебной практике и производственной практике (по профилю специальности) - дифференцированный зачет, комплексный дифференцированный зачет. По учебной и производственной практике (по профилю специальности), входящим в состав ПМ.01, ПМ.02., ПМ.04, ПМ.05 и ПМ.06, предусмотрен комплексный дифференцированный зачет.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Порядок и периодичность промежуточной аттестации, наличие сессий определяется техникумом в каждом учебном году и отражается в календарном графике с учетом особенностей организации образовательного процесса в конкретном учебном году.

Обучение завершается Государственной итоговой аттестацией в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы - дипломной работы. Тематика дипломной работы определяется в соответствии с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей.

5.6. Другое

Организация самостоятельной работы студентов и расчет объемов часов на этот вид деятельности осуществлен с учетом рекомендаций ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5. Пояснительная записка

5.1. Нормативная база реализации ПСССЗ ГБПОУ СПТ им. Б.Г. Музрукова

Настоящий учебный план программы подготовки специалистов среднего звена ГБПОУ СПТ им. Б.Г.Музрукова разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации (рег. № 33234 от 23 июля 2014 г.).

При разработке учебного плана также использованы:

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 с изменениями;

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 Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259);

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в ФГОС среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413».

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №291;

Устав техникума.

5.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный год на всех курсах обучения начинается 1 сентября.

Учебный год заканчивается согласно календарному графику учебного процесса.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки студентов составляет 36 часов в неделю.

Максимальная недельная учебная нагрузка студентов не превышает 54 часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы по освоению программы подготовки специалистов среднего звена, консультации (4 часа на одного студента в год) не входят в 54 часа.

Реализация образовательной программы специальности осуществляется в условиях шестидневной учебной недели.

Академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с расписанием учебных занятий, составленному согласно учебному плану и календарному учебному графику.

Учебная деятельность студентов предусматривает учебные занятия (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), самостоятельную работу, выполнение курсовой работы, практику, а также другие виды учебной деятельности, определенные учебным планом.

Учебные дисциплины общеобразовательного учебного цикла (общеобразовательная подготовка) изучаются на первом курсе. Учебные дисциплины "Иностранный язык" и "Физическая культура" изучаются в течение всего срока освоения ППСЗ. Общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули изучаются концентрированно и рассредоточено. Все особенности реализации учебных дисциплин и профессиональных модулей отражаются в календарном учебном графике на конкретный учебный год.

Программы дисциплины "Физическая культура" в составе общеобразовательного учебного цикла и цикла "Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл" реализуются последовательно.

При проведении лабораторных и практических занятий по дисциплинам и междисциплинарным курсам, учебных занятий по иностранному языку, физической культуре, информатике, а также при проведении учебной практики учебная группа может делиться на подгруппы. Деление на подгруппы для проведения по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам лабораторных и практических занятий, предусмотренных учебным планом, осуществляется исходя из их специфики и наличия соответствующего учебно-методического комплекса и учебно-материальной базы.

Учебным планом предусмотрено выполнение курсового проекта по МДК 06.01 Управление структурным подразделением. Расчет объема времени на выполнение курсового проекта рассчитывается исходя из нормы 20-30 часов на группу. В это время входят все формы по сопровождению курсового проекта (разъяснение особенностей курсового проекта, знакомство с правилами оформления проекта, обсуждение содержания, помощь при расчетах, проверка расчетов, защита курсового проекта). Для организации работы по подготовке и выполнению курсового проекта предполагается деление группы на две подгруппы. Расчет часов на проверку курсового проекта производится из расчета 1 час на студента.

В рамках ППССЗ СПО студенты осваивают одну из рабочих профессий 16675 (код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов) - Повар.

Учебная практика и производственная практика проводятся концентрированно.

Производственная практика проводится в организациях, учреждениях и на предприятиях, на основе взаимных договоров.

При необходимости производственная практика по нескольким профессиональным модулям может быть сгруппирована и проводиться согласно программам в одной организации, одном учреждении или на одном предприятии. Все особенности организации практики отражаются в календарном графике учебного процесса на конкретный учебный год.

Преддипломная практика проводится в восьмом семестре концентрированно после завершения изучения всех учебных дисциплин и профессиональных модулей.

По учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам проводятся групповые и индивидуальные как устные, так и письменные консультации в объеме 4 часа в год на одного студента.

Общая продолжительность каникул составляет на 1 и 2 курсах - 11 недель, на 3 курсе - 10 недель, из которых ежегодно в зимний период - 2 недели, на 4 курсе - 2 недели.

5.3. Общеобразовательный учебный цикл

Общеобразовательный учебный цикл ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется на 1 курсе. Общеобразовательный учебный цикл сформирован в соответствии с Рекомендациями 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 Минобрнауки России от 17.03.2015 г. № 06-259) и приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2017 г. № 613 «О внесении изменений в ФГОС среднего общего образования, утвержденный приказом

Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. №413».

Дисциплина "Основы безопасности жизнедеятельности" реализуется в объеме 70 часов (приказ Минобрнауки России от 20.09.2008г. №241), "Физическая культура" реализуется из расчета по 3 часа в неделю (приказ Минобрнауки России от 30.08.2010г. №889).

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного учебного цикла ППСЗ специальности оценивается в процессе текущего контроля знаний и промежуточной аттестации.

Учебные дисциплины общеобразовательного учебного цикла изучаются рассредоточено, обучающиеся в рамках промежуточной аттестации сдают три обязательных экзамена по общеобразовательным дисциплинам - русский язык, математика - письменно, физика - устно и два экзамена по выбору техникума – химия, история - устно; экзамены проводятся в рамках экзаменационных сессий.

5.4. Формирование вариативной части ППСЗ

Вариативная часть программы подготовки специалистов среднего звена циклов, 864 часа, использована следующим образом:

- 1) Общепрофессиональные дисциплины – 232 часа,
- 2) Профессиональные модули – 632 часа.

В цикл общепрофессиональных дисциплин введены дисциплины Контроль качества продукции общественного питания и Техническое оснащение и организация рабочего места. Введение данных дисциплин обосновано необходимостью получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по профилю специальности.

Данное распределение согласовано с работодателем и осуществляется с целью повышения качества подготовки студентов по специальности, формированию общих и профессиональных компетенций.

5.5. Порядок аттестации студентов

Промежуточная аттестация проводится по завершении изучения дисциплины, отдельных междисциплинарных курсов профессионального модуля, профессионального модуля в целом.

Промежуточная аттестация может проводиться в форме дифференцированного зачета и экзамена.

По дисциплинам общеобразовательного цикла применяются: дифференцированный зачет и экзамен.

По учебным дисциплинам циклов ОГСЭ, ЕН и профессионального учебного цикла применяются – дифференцированный зачет и экзамен.

Для промежуточной аттестации по учебной практике и производственной практике - дифференцированный зачет.

Формой промежуточной аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный), который проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или междисциплинарного курса.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8, а количество зачетов и

дифференцированных зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Порядок и периодичность промежуточной аттестации, наличие сессий определяется техникумом в каждом учебном году и отражается в календарном графике с учетом особенностей организации образовательного процесса в конкретном учебном году.

Обучение завершается Государственной итоговой аттестацией в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы – дипломной работы. Тематика дипломной работы определяется в соответствии с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей.

5.6. Другое

Организация самостоятельной работы студентов и расчет объемов часов на этот вид деятельности осуществлен с учетом рекомендаций ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

На третьем курсе предусмотрено проведение учебных сборов для юношей.

3.2. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания преподавателями разработаны и внедрены в образовательный процесс рабочие программы учебных дисциплин:

ОУД.00	Общеобразовательный учебный цикл
ОУД.об	Общие общеобразовательные учебные дисциплины
ОУД.01	Русский язык
ОУД.02	Родной язык (русский)
ОУД.03	Литература
ОУД.04	Иностранный язык
ОУД.05	Математика
ОУД.06	Астрономия
ОУД.07	История
ОУД.08	Физическая культура
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.в	Общеобразовательные учебные дисциплины по выбору из обязательных предметных областей
ОУД.10	Информатика
ОУД.11	Физика
ОУД.12	Химия
ОУД.13	Обществознание (включая экономику и право)
ОУД.14	Биология
ОУД.15	География
ОУД. д	Дополнительные общеобразовательные учебные дисциплины
ОУД.16	Экология
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык

- ОГСЭ.04 Физическая культура
- ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный учебный цикл**
- ЕН.01 Математика
- ЕН.02 Экологические основы природопользования
- ЕН.03 Химия
- П.00 Профессиональный учебный цикл**
- ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины**
- 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

Рабочие программы учебных дисциплин представлены в приложении.

3.3. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания преподавателями разработаны и внедрены в образовательный процесс рабочие программы профессиональных модулей:

- ПМ.00 Профессиональные модули**
- 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 сложной 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 16675 Повар.

3.4. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания руководителями практик разработаны и внедрены в образовательный процесс рабочие программы учебной и производственной практик.

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Дифференцированный зачет по учебной и производственной практике выставляется на основании данных дневника, отчета по практике и характеристики профессиональной деятельности студента на практике с указанием видов работ выполненных студентами во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

Программы учебной и производственной практик оформлены в приложении.

3.5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа преддипломной практики предназначена для реализации требований к результатам освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части готовности выпускника к видам деятельности и сформированным профессиональным (ПК) и общим компетенциям (ОК), указанным в пункте 2.2.

Преддипломная практика базируется на требованиях к знаниям, умениям и практическому опыту, приобретаемым в результате освоения профессиональных модулей.

Для освоения программы преддипломной практики студент должен иметь практический опыт, полученный в результате освоения междисциплинарных курсов профессиональных модулей ППССЗ:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;

- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- декорирования блюд сложными холодными соусами;
- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов;
- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов,
- мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- планирования работы структурного подразделения (бригады);
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
- принятия управленческих решений;
- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки мяса и домашней птицы;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Прохождение практики необходимо для подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Преддипломная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями соответствующего профиля.

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

Программа преддипломной практики оформлена в приложении.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

Образовательное учреждение, реализующее программу подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, доступом к сети Интернет. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Математики
4.	Экологических основ природопользования
5.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
6.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
7.	Истории, обществознания, географии
8.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
9.	Информатики
10.	Русского языка и литературы
11.	Физики
12.	Химии, биологии, экологии

Лаборатории:

1.	Химии
2.	Метрологии и стандартизации
3.	Микробиологии, санитарии и гигиены

Мастерские:

1.	Учебный кулинарный цех
2.	Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Место для стрельбы

Залы:

1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актовый зал

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ**5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ СТУДЕНТОВ**

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

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль (промежуточная аттестация).

Входной контроль

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

Текущий контроль

Текущий контроль знаний, умений студентов обеспечивает оценку уровня освоения учебных дисциплин, профессиональных модулей и проводится преподавателем регулярно на любом из видов учебных занятий. Целью текущего контроля является систематическая оценка качества

освоения студентами образовательных программ в течение всего периода обучения. К главной задаче текущего контроля относится повышение мотивации студентов к регулярной учебной и самостоятельной работе, углублению знаний, дифференциации итоговой оценки знаний и умений, освоенных компетенций.

Текущий контроль знаний, умений может быть следующих типов:

- 1) устный опрос на практических и теоретических занятиях;
- 2) проверка выполнения письменных заданий, практических и расчетно-графических работ (в том числе, домашних и самостоятельных);
- 3) защита курсовых работ (проектов);
- 4) защита лабораторных работ;
- 5) административные контрольные работы (административные срезы);
- 6) контрольные работы;
- 7) тестовые задания;
- 8) рейтинговая система контроля знаний;
- 9) контроль самостоятельной работы (в письменной или устной форме);
- 10) возможны и другие виды текущего контроля знаний.

Формы, виды и методы проведения текущего контроля знаний, умений студентов устанавливаются исходя из специфики учебной дисциплины, профессионального модуля в соответствии с рабочей учебной программой и находят отражение при формировании фондов оценочных средств. Формами текущего контроля могут быть доклады, сообщения на практических и/или семинарских занятиях, опросы, аудиторные и внеаудиторные контрольные работы, рефераты, курсовые работы, отчет по практике, результаты тестирования и т.д. Конкретные формы, виды и методы осуществления текущего контроля определяются требованиями ФГОС и учебно-методического комплекса по дисциплине или профессиональному модулю.

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений студентов базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины и МДК. Рубежный контроль проводится ведущим преподавателем. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений студентов и коррекции процесса обучения (самообучения).

Итоговый контроль (промежуточная аттестация).

Промежуточная аттестация студентов обеспечивает оценку уровня усвоения знаний и умений, формирования общих и профессиональных компетенций студентов в процессе освоения учебных дисциплин, профессиональных модулей.

Периодичность промежуточной аттестации определяется рабочими учебными планами и календарными учебными графиками и проводится как непосредственно после завершения освоения учебных дисциплин, программ профессиональных модулей (междисциплинарных курсов, прохождения учебной и производственной практики в составе профессионального модуля) так и в конце каждого семестра.

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации (экзамен, экзамен (квалификационный), зачет, дифференцированный зачет) по

каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются в соответствии с учебным планом по специальности среднего профессионального образования, отражаются в фондах оценочных средств и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции, разрабатываемые преподавателями совместно с представителями социальных партнеров.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация проводится в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы - дипломной работы. Темы дипломных работ определяются образовательной организацией. Студенту может предоставляться право выбора темы дипломной работы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Тематика дипломной работы определяется в соответствии с содержанием одного или нескольких профессиональных модулей. Закрепление за студентами тем дипломных работ (с указанием руководителей и срока выполнения) оформляется приказом директора. По утвержденным темам руководители дипломного проектирования разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента. Объем задания должен соответствовать времени, отводимому на дипломное проектирование. Задания рассматриваются на заседаниях МК, подписываются руководителем дипломного проектирования и утверждаются руководителем организации. Задания на дипломную работу выдаются студентам не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики. Дипломная работа состоит из пояснительной записки и приложений (технологические и калькуляционные карты, технологические документы и т.д.). Пояснительная записка должна быть краткой в пределах 50-70 страниц. В записке приводится список использованной литературы и материалов. Для подготовки дипломной работы студенту назначается руководитель и, при необходимости, консультанты. К каждому руководителю дипломного проектирования одновременно может быть прикреплено не более 8 студентов. Общее руководство дипломным проектированием осуществляет заместитель директора по УПР. В обязанности руководителя дипломного проектирования входит: участие в определении тем дипломных работ и разработка индивидуальных заданий на дипломную работу для каждого студента; оказание помощи студентам в определении перечня вопросов и материалов, которые они должны изучить и собрать во время преддипломной практики; консультации студентам по вопросам порядка и последовательности выполнения дипломной работы, объема, содержания пояснительной записки; оказание помощи студентам в подборе литературы; регулярная проверка графиков выполнения дипломных работ студентами; присутствие на защите студентами дипломных работ. В установленные сроки студенты должны отчитаться перед руководителем о выполненной работе. По окончании работы руководитель подписывает записку и вместе с заданием на дипломную работу и своим заключением представляет заместителю директора по УПР, который направляет дипломные работы на рецензирование. Дипломные работы подлежат обязательному рецензированию. Рецензенты дипломных работ назначаются руководителем организации из числа опытных инженеров или преподавателей специальных дисциплин, не являющихся руководителями дипломных работ или консультантами по отдельным вопросам. Студент должен быть ознакомлен с содержанием рецензии не позднее, чем за день до защиты проекта. Внесение изменений в работу после получения рецензии не допускается. После ознакомления с работой, отзывом руководителя и рецензией заместитель директора по УПР решает вопрос о

допуске студента к защите дипломной работы и передает дипломную работу в ГЭК. Допуск студентов к защите дипломных работ объявляется приказом руководителя организации. При защите дипломной работы в ГЭК на доклад студента отводится 10-15 минут. По окончании доклада зачитываются заключения руководителя дипломного проектирования и рецензия. Члены ГЭК могут задавать студентам вопросы, относящиеся к содержанию дипломной работы.

5.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

Государственная итоговая аттестация проводится государственными экзаменационными комиссиями (далее ГЭК) в целях определения соответствия результатов освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы - дипломной работы. Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утверждаются руководителем образовательной организации после их обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей ГЭК.

Государственная экзаменационная комиссия создается для проведения государственной итоговой аттестации по программе подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Порядком проведения государственной итоговой аттестации, утвержденным Приказом министерства образования и науки РФ. Основные функции ГЭК: комплексная оценка уровня освоения образовательной программы, компетенций выпускника и соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям ФГОС; решение вопроса о присвоении квалификации по результатам ГИА и выдаче соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании; разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по специальностям среднего профессионального образования. ГЭК руководствуется в своей деятельности учебно-методической документацией, разрабатываемой образовательной организацией на основе ФГОС в части требований к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**.

ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председателем комиссии является представитель работодателя. Кандидатура председателя утверждается министерством образования Нижегородской области. Заместителем председателя ГЭК является руководитель образовательной организации. ГЭК формируется из преподавателей образовательной организации и лиц, приглашенных из сторонних организаций: преподавателей других образовательных организаций, а также представителей работодателя. Состав ГЭК утверждается приказом руководителя организации. ГЭК действует в течение одного календарного года.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе. Программа ГИА доводится до студентов не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации. Студентам создаются необходимые для подготовки условия, включая проведение консультаций. Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Результаты ГИА определяются

оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний ГЭК. Решение ГЭК принимается на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии или его заместителя. При равном числе голосов председатель комиссии обладает правом решающего голоса. Все решения ГЭК оформляются протоколами.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику образовательной организации и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения ГИА. Выпускнику, имеющему не менее 75% оценок «отлично», включая оценки по ГИА, остальные оценки - «хорошо», выдается диплом с отличием. Лицам, не прошедшим ГИА или получившим на ГИА неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть образовательной программы среднего профессионального образования и (или) отчисленным из образовательной организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения. Лица, не прошедшие ГИА или получившие на ГИА неудовлетворительные результаты, при восстановлении в образовательной организации повторно проходят ГИА в порядке, определяемом образовательной организацией. Повторное прохождение ГИА назначается не ранее, чем через шесть месяцев после прохождения ГИА впервые. Порядок повторного прохождения ГИА определяется образовательной организацией. Повторное прохождение ГИА не может быть назначено образовательной организацией более двух раз.

Лицам не прошедшим ГИА по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти ГИА без отчисления из образовательной организации. Дополнительные заседания ГЭК организуются в установленные организацией сроки, но не позднее четырех месяцев после подачи заявления лицом, не прошедшим ГИА по уважительной причине.

Протоколы ГИА выпускников хранятся в архиве образовательной организации. После прохождения ГИА студенты отчисляются из образовательной организации в связи с получением образования.