Министерство образования и науки Челябинской области
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Верхнеуральский агротехнологический техникум-казачий кадетский корпус»

Одобрено:
Методическим советом техникума
протокол №2 от «1» 10 2016г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ «ВАТТ-ККК»
_____ А.Я.Докшин

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СПО

Программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка)

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения – очная/ заочная
Профиль получаемого профессионального образования – естественно-научный/
Группа специальностей 19.00.00
Промышленная экология и биотехнология

Верхнеуральск, 2016

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) ГБПОУ «ВАТТ-ККК» по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, представляет собой учебно-методический комплекс, разработанный на основе Устава техникума, Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО), Профессиональных стандартов с учетом требований рынка труда Челябинской области. Заказчиками программы подготовки специалистов среднего звена являются государство, общество, работодатели, студенты. Потребители данной программы – студенты и их родители.

Программа регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности. Она включает в себя: рабочий учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, согласованные с работодателями. График учебного процесса и учебно – методические материалы, обеспечивающие реализацию требований ФГОС .

Программа подготовки специалистов среднего звена пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся на основе анализа рынка образовательных услуг в России, динамики развития предприятий питания Челябинского региона, динамики рынка труда.

Неотъемлемой частью ОПОП является компетентностная модель выпускника ГБПОУ «ВАТТ-ККК» (Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания).

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (№ 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года).
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.).
- Приказ Минобразования и науки Российской Федерации от 29.12.2013г. «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования;
- в соответствии с Письмом МОиН Челябинской области от 27 04 2015года № 03/3365 «О разработке образовательных программ СПО и учебных планов»
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программа СПО (Приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013 года № 464);
- Приказ МОиН от 15 12.2014 года № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. № 464;
- Приказ МОиН РФ от 9.04.2015г. № 389 «О внесении изменений в ФГОС СПО;
- Приказ МОиН РФ от 16.08.2013г. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Учета требований работодателей;
- Приказ Министерства образования и науки России от 18.04.2013г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, освоивших основные профессиональные образовательные программы профессионального образования»;

- ФГОС среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 1705.2012г. № 413 « Об утверждении ФГОС среднего общего образования»;
- приказ МОиН РФ от 29.12.2014г. №1645 «О внесении изменений в приказ МОиН РФ от 17.05.2012г. № 413 «Об утверждении ФГОС среднего (полного) общего образования»
- Базисный учебный план по специальности среднего профессионального образования Технология продукции общественного питания;
- Примерные и типовые рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности;

1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы СПО - программы подготовки специалистов среднего звена

1.3.1. Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» учитывает специфику Челябинского регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей и общества.

Целью является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности, развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по данной специальности с учётом требований работодателей.

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве техника-технолога на предприятиях питания, независимо от их организационно-правовых форм.

1.3.2. Сроки освоения ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования- 3 год 10 месяцев(очная форма обучения), на базе среднего общего образования – 3год 10 мес. (заочная форма обучения).

Учебная практика проводится концентрировано в учебных цехах техникума, чередуясь с теоретическими занятиями. Производственная практика (практика по профилю специальности) проводится концентрировано после изучения

соответствующих профессиональных модулей на предприятиях общественного питания. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика (преддипломная) проводится концентрировано после изучения всех дисциплин и профессиональных модулей перед выходом на Государственную (итоговую) аттестацию.

1.3.3. Трудоемкость освоения обучающимися ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовой подготовки)

Таблица 2

Учебные циклы и разделы ППССЗ	Количество недель	Количество часов
Обучение по учебным циклам в том числе:	148	5328
аудиторная нагрузка		4320
самостоятельная работа		2160
Учебная практика	16	576
Производственная практика (по профилю специальности)	12	432
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	7	252
Государственная итоговая аттестация	6	216
Каникулы	34	
Всего	199	7488

1.3.4. Условия приема в образовательное учреждение.

Прием поступающих для получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» осуществляется по заявлениям абитуриентов и среднего балла документа об образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

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

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

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

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

6. Организация работы структурного подразделения.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника

В области организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

- разрабатывать ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- рассчитывать массу мяса, рыбы и птицы для полуфабрикатов;

- организовывать технологический процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготавливать мясо, тушки ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- осуществлять контроль качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы.

В области организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

- разрабатывать ассортимент сложных холодных блюд и соусов;
- рассчитывать массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготавливать сложные холодные блюда и соусы с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- сервировать и оформлять канапе, легкие и сложные холодные закуски, оформлять и отделывать сложные холодные блюда из рыбы, мяса и птицы;
- декорировать блюда сложными холодными соусами;
- контролировать качество и безопасность сложных холодных блюд и соусов.

В области организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организовывать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

-приготавливать сложную горячую кулинарную продукцию с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- сервировать и оформлять сложную горячую кулинарную продукцию;

-контролировать безопасность готовой сложной горячей кулинарной продукции;

В области - организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

-разрабатывать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и празднично-го хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготавливать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-оформлять и отделывать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия;

- контролировать качество и безопасность готовой продукции;

-организовывать рабочее место по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

В области - организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

- рассчитывать массу сырья для приготовления холодного и горячего десерта;

- приготавливать сложные холодные и горячие десерты, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- приготавливать отделочные виды теста для сложных холодных десертов;

- оформлять и отделывать сложные холодные и горячие десерты;

- контролировать качество и безопасность готовой продукции;

В области - организации работы структурного подразделения:

- планировать работу структурного подразделения (бригады);

-оценивать эффективность деятельности структурного подразделения (бригады);

- принимать управленческие решения.

3. Требования к результатам освоения ОПОП – компетенции выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации», Федеральной целевой программой развития образования на 20011-2015г.г.,(Подпрограмма «Начальное и среднее профессиональное образование»),на основании Федерального государственного образовательного стандарта и Профессиональных Стандартов индустрии питания в техникуме разработана компетентностная модель выпускника. В Модели учтены Международные требования подготовки специалистов, требования и потребности работодателей, сформулированные объединениями работодателей, постоянных партнеров Фершампенуазского филиала «ВАТТ - ККК». Компетентностная модель предназначена для определения эталона готовности выпускников к будущей профессиональной деятельности, она включает в себя интегрированные требования к результату образовательного процесса. Модель охватывает как общие компетенции, так и конкретные профессиональные, а также включает в себя социальные, личностные характеристики выпускника. Компетентностная модель выпускника ГБПОУ «ВАТТ-ККК» по специальности 19.02.10«Технология продукции общественного питания» является обязательным руководством для разработки рабочих программ, учебных планов, методических рекомендаций, планов практических занятий, учебной и производственной практики.

3.1. Структура компетентностной модели выпускника.

Классификация компетенций по видам профессиональной деятельности

Вид компетенций	**Код компетенций по ФГОС**
Общие компетенции	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ОК 10

Профессиональная компетенция	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ПК 1.1; ПК 1.2; ПК 1.3
	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3
	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	ПК 5.1; ПК 5.2
	Организация работы структурного подразделения.	ПК 6.1; ПК 6.2; ПК 6.3; ПК 6.4; ПК 6.5
	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (по профессии «Повар, кондитер»)	

3.2 Общие компетенции

Результаты освоения ОПОП определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями,** включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.3 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции, формируемые в результате освоение данной программы.

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями,** соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей,грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мясаи сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетную и отчетную документацию.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности 19.02.10«Технология продукции общественного питания».

4.1. Нормативно-правовая документация

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ

2. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г, зарегистрирован в Минюсте РФ 23 июля 2014г. (регистрационный номер № 33234);

3.Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291;

4.Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения-Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 292;

5 Приказ МО и НРФ №; 1199 от 29 декабря 2013г. «Об утверждении перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования;

6. Положение о расписании учебных занятий.

7. Положение об организации промежуточной аттестации

8. Положение о производственной практике.

9. Положение об экзамене квалификационном по профессиональному модулю, производственной и преддипломной практике

10.Положение о стипендиальном обеспечении студентов.

11.Положение о разработке рабочих программ

12.Положение об учебно-производственных мастерских (лабораториях).

13.Рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы обучающихся.

14.Рекомендации по разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей.

15.Рекомендации по организации и проведению лабораторных работ и практических занятий.

16.Рекомендации по выполнению курсовых работ.

17.Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

18. Рабочие программы учебной, производственной практики (по профилю специальности), производственной практики (преддипломной).

19.Учебный план и График учебного процесса.(Приложение1,2)

4.2.Учебный план

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

№	Наименование	№	Наименование
1.	**Кабинеты**	**2.**	**Лаборатории:**
1.1.	Русского языка и литературы;	**2.1**	Химии
1.2.	Математики	**2.2.**	Метрологии и стандартизации
1.3.	Физики	**2.3.**	Микробиологии и гигиены
1.4.	Истории	**3.**	**Учебный кулинарный цех**
1.5.	Общественных дисциплин	**4.**	**Учебный кондитерский цех**

1.6.	Социально-экономических дисциплин	**5.**	**Спортивный комплекс**
1.7.	Иностранного языка	**5.1**	Спортивный зал
1.8.	Информационных технологий и профессиональной деятельности	**6**	**Залы**
1.9.	Экологических основ природопользования	**6.1.**	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
1.10.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	**6.2.**	Актовый зал
1.11.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда		

Пояснительная записка

Нормативная база реализации основной образовательной программы

Настоящий учебный план ГБПОУ «ВАТТ-ККК» программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) разработан на основе:

-Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 , зарегистрированного в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. (регистрационный N 33234);

-примерной основной профессиональной образовательной программы, рекомендованной Советом Министерства образования и науки Челябинской области (рег. № 13от 26.04.2011г.),

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

-Приказа МО и Н РФ №1199 от 29 декабря 2013г. « Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования;

-в соответствии с Письмом МОиН Челябинской области от 27 апреля 2015 года № 03/3365 «О разработке образовательных программ СПО и учебных планов»,

-Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО (Приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013года № 464),

- Приказа МОиН РФ от 15 декабря 2014 года № 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 г. № 464»;

-Приказа МОиН РФ от 9 апреля 2015г. №389«О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

Приказа МОиН РФ от 16 августа 2013 г.№ 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным среднего профессионального образования»;

-Учета требований работодателей;

-Приказа Министерства образования и науки России от 18.04.2013года № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, освоивших основные профессиональные образовательные программы профессионального образования» ;

-Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. № 06-259;

-Приказа Минобрнауки России от 17 марта 2015 года № 247 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

ФГОС среднего общего образования (Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012г. №413 « Об утверждении ФГОС среднего (полного) общего образования»;

-Приказа МОиН РФ от 29 декабря 2014г. №1645 «О внесении изменений в приказ МОиН РФ от 17 мая 2012г. №413 « Об утверждении ФГОС среднего (полного) общего образования».

Организация учебного процесса и режим занятий:

-Начало обучения-1 сентября, завершение в соответствии с учебным планом.
-Продолжительность учебной недели – шестидневная.
-Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет – 36 академических часов в неделю. На самостоятельную внеаудиторную работу студентов отводится до

50 процентов учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки в зависимости от содержания учебной дисциплины и требованиям к результатам ее освоения. Максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы.

-Продолжительность занятий составляет 45 минут, перемена 10 минут.

-Оценивают качество освоения учебных дисциплин в процессе текущего контроля, промежуточной аттестации. Текущий контроль проводят в пределах учебного времени, отведенного на освоение учебных дисциплин, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии, а также на основе рейтинговой накопительной системы. Оценка знаний обучающихся проводится по 5-бальной системе. Консультации предусматриваются в объеме 4 часов на одного студента на каждый учебный год; формы проведения консультаций - индивидуальные, групповые.

-Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 2 часа в неделю в период теоретического обучения, из них на освоение основ военной службы - 70 процентов от общего объема времени, отведенного на указанную дисциплину. Для подгрупп девушек 70 процентов учебного времени дисциплины « Безопасность жизнедеятельности» выделяется для освоения основ медицинских знаний. В период обучения, в летнее время, для юношей проводятся учебные сборы в объеме 35 часов.

-По дисциплине « Физическая культура» предусмотрены еженедельно 2 часа самостоятельной учебной нагрузки, включая игровые виды подготовки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

-Предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная (по профилю специальности);

- Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов; учебная практика проводится рассредоточено и концентрированно, чередуясь с

теоретическими занятиями, производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно.

- Общая продолжительность каникул составляет 11 недель в учебном году при сроке обучения 3 года 10 месяцев и не менее 2 недель в зимний период

Общеобразовательный цикл

При реализации среднего полного образования на дисциплину «Физическая культура» отводится по 3 часа аудиторной нагрузки в неделю и 2 часа самостоятельной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях). Дисциплина «Основы безопасности жизнедеятельности» изучается в объеме 70 часов.

Качество освоения учебных дисциплин общеобразовательного цикла ОПОП с получением среднего (полного) общего образования оценивается в процессе текущего контроля и промежуточных аттестаций.

Текущий контроль по дисциплинам общеобразовательного цикла проводят в пределах учебного времени отведённого на соответствующую учебную дисциплину как традиционными так и инновационными методами включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированный зачет – за счет времени отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамен – за счет времени выделенного ФГОС. По дисциплине «Обществознание» проводится комбинированный дифференцированный зачет (ДЗ”)

“Экзамены проводятся по русскому языку, математике и одной из профильных дисциплин общеобразовательного цикла которая выбирается обучающимися или образовательных учреждениям (по русскому языку, математике – в письменной форме по профильной дисциплине – в устной)

Порядок проведения учебной и производственной практики.

Учебная практика проводится концентрировано в учебных цехах техникума.

Производственная практика (практика по профилю специальности) проводится концентрировано после изучения соответствующих профессиональных модулей на предприятиях общественного питания.

Производственная практика (преддипломная) проводится концентрировано после изучения всех дисциплин и профессиональных модулей перед выходом на Государственную (итоговую) аттестацию.

Порядок аттестации обучающихся

Освоение учебных дисциплин и профессиональных модулей завершается одной из форм промежуточной аттестации:

По дисциплинам общепрофессионального цикла зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ) или экзамен (Э);

По составным элементам программы профессионального модуля: экзамен (Э), комбинированный экзамен (Э"), дифференцированный зачет (ДЗ);

По профессиональным модулям – экзамен квалификационный (Эк);

Суммарно количество экзаменов не более 8 в учебном году, количество зачетов и дифференцированных зачетов – не более 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о Государственной (итоговой) аттестации выпускников техникума утверждённому директором техникума на основании Положения о Государственной (итоговой) аттестации выпускников обучающихся по программам СПО утвержденному Министерством образования и науки Российской Федерации.

4.4.**Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей(Приложение 3)**

Обязательная часть циклов ОПОП

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

ЕН.00 Математический и общий естественно-научный цикл

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

П.00 Профессиональный цикл

ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины

ОПД.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОПД.02 Физиология питания

ОПД.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОПД.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОПД.05 Метрология и стандартизация

ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОПД.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОПД.08 Охрана труда

ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности

ПМ.00 Профессиональные модули

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

УП.01 Учебная практика

ПП.01 Производственная практика

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

УП.02 Учебная практика

ПП.02 Производственная практика

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

УП.03 Учебная практика

ПП.03 Производственная практика

5.ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Оценка качества освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся в форме дипломного проекта.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка основ военной службы. В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Формой государственной итоговой аттестации по специальности19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является: защита выпускной квалификационной работы(дипломного проекта).

5.1. Основные показатели результатов подготовки

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Демонстрация знаний по организации подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям. Контрольная работа Текущий контроль в форме защиты отчётов по практическим занятиям. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий.
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	Демонстрация знаний по организации подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Контрольная работа Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	Демонстрация знаний по организации подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Контрольная работа Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Демонстрация знаний по организации и проведению приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	Контрольная работа Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	Демонстрация знаний по организации и приготовление сложных холодных соусов.	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	Демонстрация знаний по организации и приготовление сложных холодных супов	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	Демонстрация знаний по организации и приготовление сложных горячих супов	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	Демонстрация знаний по организации и приготовление сложных блюд из овощей, грибов, супов	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	Демонстрация знаний по организации и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Демонстрация знаний по организации и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Демонстрация знаний по организации и приготовление Сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных

		практических заданий. Тестирование
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Демонстрация знаний по организации и проведению приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Демонстрация знаний по организации и проведению приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Демонстрация знаний по организации и проведению приготовления сложных холодных десертов	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Демонстрация знаний по организации и проведению приготовления сложных горячих десертов	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	Демонстрация знаний по . разработке различных видов меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.	Демонстрация знаний по . организации производства продукции питания для коллективов на производстве	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.	Демонстрация знаний по . организации производства продукции питания в ресторане	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.	Демонстрация знаний по . организации производства продукции питания при обслуживании массовых мероприятий	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.	Демонстрация знаний по . организации производства продукции для диетического (лечебного) и детского питания.	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.	Демонстрация знаний по . организации питания гостей через буфет	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.	Демонстрация знаний по . оценке эффективность производственной деятельности.	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных

		практических заданий. Тестирование
ПК 7.1. Выполнение работ профессиям Повар, кондитер	Демонстрация знаний по выполнению работпрофессиям Повар, кондитер	Комплексный экзамен по профессиональному модулю Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных практических заданий. Тестирование
ПК 8.1. Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности	Демонстрация знаний по применению законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности при производстве продукции общественного питания	Устный экзамен
ПК8.2 Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнес-процессами при производстве продукции общественного питания	Демонстрация знаний по осуществлению созданию субъектов предпринимательской деятельности и управлению бизнес-процессами при производстве продукции общественного питания	Устный экзамен
ПК. 8.3 Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.	Демонстрация знаний по применению методов и приемов анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять	Устный экзамен
ПК 8.4 Составлять резюме при трудоустройстве на работу	Демонстрация знаний по с оставлять резюме при трудоустройстве на работу	Выполнение практического задания
ПК 8.5 Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.	Демонстрация знаний по даче оценки в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.	Выполнение практического задания

5.2.Формы и методы контроля и оценки результатов обучения по общим компетенциям

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей специальности. Положительная динамика результатов учебной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Выбор и применение методов и способов решения поставленных учебных задач. Своевременность сдачи практических и самостоятельных работ. Соответствие выполненных заданий условиям и рекомендациям по их выполнению.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Решение поставленных стандартных и нестандартных учебных задач. Проявление ответственности за результаты своей работы.	Оценка результативности работы обучающегося при выполнении практических и индивидуальных занятий.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Нахождение, анализ и использование информации для эффективного решения поставленных задач, профессионального и личностного развития. Соответствие составления запроса и найденной по запросу	Оценка практической деятельности, выполнения индивидуальных заданий, рефератов с использованием различных источников информации.
	информации на официальных сайтах по поставленным задачам.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Успешность применения коммуникативных способностей на практике (умение работать в малых группах). Соблюдение норм деловой культуры: речевой этикет; конструктивное сотрудничество.	Оценка эффективности работы обучающихся в команде.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с коллегами, руководством, клиентами.	Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях.

ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов	Организация профессиональной деятельности на основе действующего законодательства и нормативной базы	Ориентация в нормативно-правовой документации

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ

6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной образовательной программы обеспечивается доступом каждого студента к соответствующему содержанию дисциплин основной образовательной программы; наличием учебников, учебно-методических, методических пособий, разработок, рекомендаций по всем видам занятий - практикумам и лабораторным занятиям, выполнению письменной экзаменационной работы, практикам, методическим обеспечением выполнения внеаудиторной самостоятельной работы, информационным ресурсам, а также наглядными пособиями, аудио-, видеоматериалами, учебно-методическими материалами.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Реализация основных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам

данных и информационным ресурсам сети Интернет. Реализация ОПОП обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения

6.2. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация ППССЗ профессии 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет примерно 100%.

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

Работодатели активно привлекаются к учебному процессу через такие формы, как участие в работе ГИА в качестве ее членов и председателей, оценке деятельности обучающихся в ходе прохождения практик.

6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

ГБПОУ «Верхнеуральский агротехнологический техникум – казачий кадетский корпус» располагает материально- технической базой, соответствующей действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивающей реализацию ФГОС СПО: проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.