

Министерство образования Ставропольского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Государственный агротехнический колледж» с. Московское

СОГЛАСОВАНО

 И.Г. Андросова

Генеральный директор

ООО «Багира» ресторанный-  
гостиничный комплекс «Усадьба»

«28» августа 2020г.



УТВЕРЖДАЮ

 А.Ш. Вайкок  
Директор ГБПОУ ГАК с. Московское

«28» августа 2020г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО  
ЗВЕНА**

базовой подготовки

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Профиль профессионального образования: Естественнонаучный

Квалификация: Техник-технолог

Нормативный срок освоения: 3 года 10 месяцев

Форма обучения: Очная

2020г.


Основная профессиональная образовательная программа (Далее – ОПОП) среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приказ N 384 от 22 апреля 2014 г. МОН РФ, зарегистрированного в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. приказ N 33234, укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

СОГЛАСОВАНА:

Зам. директора по УПР  Дешевых А.А. «25» июня 2020г.

РЕКОМЕНДОВАНА

Методическим советом колледжа: протокол № 1 от «27» августа 2020г.

Руководитель Методического совета  Набокова Л.С.

Разработчики:

Набокова Л.С. – заместитель директора по УР.

Белевцева Е.Е. – методист.

Руководители П(Ц)К:

Сопова А.С. – преподаватель,

Умрихина С.А. – преподаватель.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения</b>	
1.1. Общая характеристика ППССЗ	5
1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ	5
1.3. Цели и задачи ППССЗ	7
1.3.1. Цель ППССЗ	
1.3.2. Срок освоения ППССЗ	7
1.3.3. Трудоемкость ППССЗ	8
1.3.4. Формирование вариативной части ППССЗ	9
1.3.5. Требования к абитуриенту	9
<b>2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника специальности</b>	10
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	10
<b>3. Требования к результатам освоения ППССЗ</b>	10
3.1. Общие компетенции	
3.2. Виды деятельности и профессиональные компетенции	11
3.3. Результаты освоения ППССЗ	12
<b>4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса</b>	12
4.1. Календарный график учебного процесса	
4.2. Учебный план	12
4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей	14
4.4. Программы учебной и производственной (преддипломной) практик	17
<b>5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ</b>	
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	17
5.2. Государственная итоговая аттестация	19
<b>6. Ресурсное обеспечение ППССЗ</b>	20
6.1. Кадровое обеспечение учебного процесса	
6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	20
6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	20
6.4. Условия для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)	21
6.5. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих и профессиональных компетенций выпускников	22
<b>7. Регламент по организации обновления ППССЗ в целом и составляющих ее документов</b>	23
<b>8. Приложения</b>	
Приложение 1. ФГОС СПО по специальности 19.02.10	

Технология продукции общественного питания

Приложение 2. Календарный график учебного процесса

Приложение 3. Рабочий учебный план

Приложение 4. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики

Приложение 5. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся

Приложение 6. Программа ГИА

Приложение 7. Лист регистрации изменений и дополнений

## **1. Общие положения**

### **1.1. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена**

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) специальности, 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Государственный агротехнический колледж» с. Московское (далее – колледж) по программе базовой подготовки.

ППССЗ представляет собой учебно-методический комплекс, разработанный и утвержденный образовательным учреждением с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 348 от 22.04.2014 года.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной (преддипломной) практики, календарный учебный график и другие учебно-методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся, а также условий, обеспечивающих реализацию ППССЗ.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и исследовательской деятельности обучающихся и работников колледжа.

### **1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ**

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 года № 273-ФЗ;
- Устав ГБПОУ ГАК с. Московское,
- Лицензия на право образовательной деятельности с приложением перечня специальностей, уровней подготовки и переподготовки 26Л01 № 0000879, регистрационный номер 4632 от 16.03.2016 года (бессрочно);

– Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014г.);

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413 (в действующей редакции);

– Приказ Минобрнауки России РФ от 14июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрированный в Минюсте России 30 июля 2013 года, рег. № 29200) (в действующей редакции);

– Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Минобрнауки России от 18 апреля 2013 года № 291 (зарегистрированное в Минюст России 14 июня 2013 года, рег. № 28785) (в действующей редакции);

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (зарегистрированного в Минюст России 01 ноября 2013 года, рег. № 30306) (в действующей редакции);

– Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров ДНО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. №06-259 «Об уточнении Рекомендаций 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», одобренных Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО» протокол № 3 от 25 мая 2017г. и Примерных программ общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015 г.);

– Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы НПО/ СПО (Письмо Минобрнауки России №12-696 от 20.09.2010г.);

– Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утв. Минобрнауки России 22.01.2015 N ДЛ- 1/05вн);

– Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015г. №06-259);

– Решение коллегии Министерства образования и молодежной политики Ставропольского края №1 от 24 февраля 2016 (в части включения учебной дисциплины или междисциплинарного курса «Основы предпринимательства» в рамках освоения образовательной программы среднего профессионального по профессии и (или) специальности);

– Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения.

– Приказ Минтруда России от 08.09.2015 N 610н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 N 39023);

– Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте от 21 сентября 2015 г. N 38940).

### **1.3. Цели и задачи ОП ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

#### **1.3.1. Цель ППССЗ**

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания будет профессионально готов к видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 12901 Кондитер, 16675 Повар.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной среде, в том числе, и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

### **1.3.2. Срок освоения ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативный срок освоения ППССЗ на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев (199 недель).

Обучение по учебным циклам	120 недели
Учебная практика	28 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	7 недель
Государственная итоговая аттестация:	6 недель
-Подготовка выпускной квалификационной работы	4 недели
-Защита выпускной квалификационной работы	2 недели
Каникулярное время	34 недели
Всего	199 недель

### **1.3.3. Трудоемкость ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Трудоемкость освоения обучающимися ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляет на базе основного общего образования 7164 часа за весь период обучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Трудоемкость ППССЗ включает освоение обучающимися учебных дисциплин общеобразовательного и профессионального учебных циклов, профессиональных модулей; учебной и производственной практики; промежуточной аттестации; государственной итоговой аттестации; самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся. Время, отводимое на все виды деятельности обучающегося по освоению ППССЗ, определено ФГОС СПО.

### **Трудоемкость ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Учебные циклы	Количество часов
---------------	------------------



Аудиторная нагрузка	4320
Учебная практика	540
Производственная практика (по профилю специальности)	468
Производственная практика (преддипломная)	144
Промежуточная аттестация	252
Государственная итоговая аттестация	216
Каникулярное время	1224
Итого	7164

#### **1.3.4. Формирование вариативной части ППСЗ**

Формирование вариативной части реализуется в объеме 864 часа обязательных учебных занятий. Объем времени часов вариативной части распределен по циклам дисциплин и профессиональным модулям следующим образом:

Дисциплины профессионального цикла (ОП) – 330 часов;

Профессиональные модули (ПМ) – 534 часа.

В профессиональном цикле с целью развития профессиональных компетенций, формирования коммуникативных умений и навыков, успешной адаптации и повышения конкурентоспособности выпускников на рынке труда увеличен объем времени на изучение учебных дисциплин в объеме 258 часов и введены дополнительные дисциплины в объеме 72 часа: ОП.10 Основы предпринимательства – 36 часа; ОП.11 Основы финансовой грамотности – 36 часа, в целях выполнения решения Протокола №1 от 20 января 2016г. заседания Правительства Ставропольского края решения коллегии министерства образования и молодежной политики Ставропольского края протокол № 1 от 24 февраля 2016 г. по введению в ППСЗ учебной дисциплины или МДК «Основы предпринимательства» и Письма Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 01 апреля 2016 года № 06-307, посвященного повышению финансовой грамотности населения.

На реализацию профессиональных модулей с целью развития профессиональных компетенций, формирования коммуникативных умений и навыков, успешной адаптации и повышения конкурентоспособности выпускников на рынке труда, с учетом требований регионального рынка труда и заявок работодателей увеличен объем времени на изучение междисциплинарных курсов на 498 часов и введен в профессиональный модуль ПМ.06 Организация работы структурного подразделения дополнительный междисциплинарный курс МДК.06.02 Современные технологические процессы и технологическое оборудование на предприятиях

общественного питания для обучения по программе Ресурсного центра в объеме 36 часов.

### **1.3.5. Требования к абитуриенту**

Прием граждан на обучение по ППССЗ СПО осуществляется в соответствии с Порядком приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 23.01.2014 г. № 36, в соответствии с Правилами приема в ГБПОУ «Государственный агротехнический колледж» с. Московское.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:**

Область профессиональной деятельности выпускника:

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

### **2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

## **3. Требования к результатам освоения ППССЗ**

### **3.1. Общие компетенции**

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

<b>Код</b>	<b>Наименование</b>
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.

### 3.2. Виды деятельности и профессиональные компетенции

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

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

### **3.3. Результаты освоения ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

## **4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ**

### **4.1. Календарный график учебного процесса**

В календарном графике учебного процесса указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный график учебного процесса ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлен в Приложении 2.

### **4.2. Учебный план ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

- виды учебных занятий;

- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;

- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся предполагает лекции, практические занятия, включая семинары, выполнение курсовых работ.

Соотношение часов между аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой обучающихся составляет в целом по образовательной программе 50:50.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

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

- общеобразовательный;

- общего гуманитарного и социально-экономического (ОГСЭ),

- математического и общего естественнонаучного (ЕН),

- профессионального (П): общепрофессиональные дисциплины - ОП и профессиональные модули - ПМ;

- учебная практика;

- производственная практика (по профилю специальности);

- производственная практика (преддипломная);

- промежуточная аттестация;

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

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

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

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

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлен в Приложении 3.

#### **4.3. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей**

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей разработаны на основе ФГОС СПО и примерных программ дисциплин, профессиональных модулей рассмотрены и одобрены П(Ц)К, утверждены директором колледжа. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей представлены на бумажных носителях и в электронном виде в Приложении 4.

##### **Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей**

<b>Индекс дисциплины</b>	<b>Наименование дисциплин</b>
<b>1</b>	<b>2</b>
ОУД.01	Русский язык

ОУД.02	Литература
ОУД.03	Иностранный язык
ОУД.04	Математика
ОУД.05	История
ОУД.06	Физическая культура
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.08	Астрономия
ОУД.09	Информатика
ОУД.10	Физика
ОУД.11	Химия
ОУД.12	Обществознание
ОУД.13	Биология
ОУД.14	География
ОУД.15	Экология
ОУД.16	Родной язык (русский)
УД.01	Основы исследовательской деятельности
ОГСЭ. 01	Основы философии
ОГСЭ. 02	История
ОГСЭ. 03	Иностранный язык
ОГСЭ. 04	Физическая культура
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Основы предпринимательства ( <i>вариатив</i> )
ОП.11	Основы финансовой грамотности ( <i>вариатив</i> )
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
МДК.01.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>

МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02	Современные технологические процессы и технологическое оборудование на предприятиях общественного питания
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии 16675 Повар</b>
МДК.07.01	Производство блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания
<b>ПМ.08</b>	<b>Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</b>
МДК.08.01	Производство кондитерской продукции в организациях питания

#### **4.4. Программы учебной и производственной (преддипломной) практик**

Согласно п. 7.14. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

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

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

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки профессиональной деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

##### **4.4.1. Программы учебных практик**

При реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания графиком учебного процесса предусматривается прохождение учебной практики на втором, третьем,



четвертом курса обучения в объеме 12 недель в рамках профессиональных модулей.

Целями учебной практики являются:

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

Задачи учебной практики:

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

#### **4.4.2. Программа производственной практики**

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

Производственная практика проводится на предприятиях, организациях, направлении деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие обучающегося в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение обучающегося к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

### **5. Контроль и оценка результатов освоения ПССЗ**

#### **5.1. Контроль и оценка освоения основных видов деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний и промежуточную аттестацию обучающихся. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ создаются фонды оценочных средств, которые позволяют оценить знания, умений и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств (далее – ФОС) по учебным дисциплинам рассматриваются на заседаниях П(Ц)К и утверждаются заместителем директора по учебной работе, ФОС по профессиональным модулям рассматриваются на заседаниях П(Ц)К, проходят экспертную оценку у работодателя и утверждаются директором.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух направлениях: оценка уровня освоения дисциплины и оценка общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Текущий контроль проводится в форме лабораторных и практических занятий, контрольных работ, самостоятельной работы, индивидуального устного и письменного опроса, тестирования и т.д.

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета, проводимых за счет часов обязательной учебной нагрузки по учебной дисциплине или профессиональному модулю и в форме экзамена, проводимых в период сессии или по завершению учебной дисциплины, междисциплинарного курса. Предусматриваются дифференцированные зачеты по учебной и производственной практикам в рамках профессиональных модулей.

Оценка качества освоения программ учебных дисциплин общеобразовательного цикла ППССЗ осуществляется в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль предусматривает накопительную систему оценок в течение семестра.

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов, зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты, зачеты – за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию (2 нед.).

Экзамены проводятся по русскому языку, литературе, математике – в письменной форме, по профильной дисциплине по химии – в устной.

Промежуточная аттестация по составным элементам программы профессионального модуля (по МДК – дифференцированный зачет или экзамен, по учебной и производственной практике – зачет) проводится при соблюдении ограничений на количество экзаменов (не более 8 в каждом учебном году), зачетов и дифференцированных зачетов (суммарно не более 10 в каждом учебном году, без учета зачетов по физической культуре);

По результатам текущего контроля и промежуточной аттестации выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

По учебной и производственной практике (по профилю специальности) итоговой оценкой является дифференцированный зачет. Выполнение программы всех видов практики является основанием для допуска к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю.

Преддипломная практика проводится в последнем семестре обучения, обязательная учебная нагрузка обучающихся при прохождении преддипломной практики составляет 36 ч. в неделю.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Формой промежуточной аттестации по модулю в последнем семестре изучения является экзамен (квалификационный). Итогом проверки в соответствии с набранными баллами выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

ФОС специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, даны в Приложении 5.

## **5.2. Государственная итоговая аттестация**

Целью государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является установление уровня подготовки выпускников к выполнению профессиональных задач и соответствия их подготовки требованиям федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности.

В соответствии с ФГОС ГИА выпускников по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания является обязательной, и завершается присваиванием квалификации Техник-технолог с выдачей диплома. Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в колледже включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование-соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

ГИА осуществляется государственной экзаменационной комиссией (ГЭК), организуемой по профессиональной образовательной программе и утвержденной в установленном порядке.

Основные функции государственной экзаменационной комиссии:

- комплексная оценка уровня профессиональной подготовки, уровня сформированности общих и профессиональных компетенций выпускника и соответствие его подготовки требованиям ФГОС СПО,
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам итоговой аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома,
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников на основании результатов работы.

К защите выпускной квалификационной работы допускаются лица, завершившие полный курс обучения по профессиональной образовательной программе по специальности и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Программа ГИА Приложение 6.

## **6. Ресурсное обеспечение ППССЗ**

### **6.1. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами колледжа, имеющими высшее образование. Образование педагогических кадров соответствует профилю преподаваемой дисциплины. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Все преподаватели не реже 1 раза в 3 года проходят курсы повышения квалификации, систематически занимаются научной и научно-методической деятельностью.

### **6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена соответствующей учебно-методической документацией по всем дисциплинам, МДК, профессиональным модулям: рабочими программами, методическими указаниями по выполнению практических занятий (лабораторных занятий), по выполнению и защите выпускной квалификационной работы, по выполнению курсового проекта, по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение, фондами оценочных средств.

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу или учебной дисциплине.

Библиотечный фонд обеспечен печатными или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

### **6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Реализация ППССЗ предполагает наличие учебных кабинетов, лабораторий, спортивного комплекса, залов.

Перечень лабораторий, мастерских и других помещений, используемых для организации образовательного процесса по ППССЗ:

#### **Кабинеты:**

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

#### **Лаборатории:**

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены.
- Учебный кулинарный цех.
- Учебный кондитерский цех.
- Спортивный комплекс:
  - спортивный зал;
  - открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
  - стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

#### **Залы:**

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

#### **6.4. Условия для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)**

В составе комплексного сопровождения образовательного процесса обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ выделяется организационно-педагогическое и социальное сопровождение обучающихся, установление особого порядка освоения обучающимися инвалидами и лицами с ОВЗ дисциплины «Физическая культура».

Организационно-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ предполагает контроль над освоением образовательной программы в соответствии с графиком учебного процесса и базовым или индивидуальным учебными планами.

Организационно-педагогическое сопровождение включает в себя, при необходимости, контроль за посещаемостью занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций, контроль по результатам текущего контроля успеваемости (промежуточной аттестации).

Социальное сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ включает меры комплексного сопровождения образовательного процесса, в том числе:

- создание условий для успешной адаптации инвалидов и лиц с ОВЗ к процессу обучения;
- социальную поддержку инвалидов и лиц с ОВЗ, включая решение бытовых проблем, проживания в общежитии, стипендиального обеспечения;
- создание в колледже толерантной социокультурной среды, необходимой для формирования гражданской, правовой и профессиональной позиции соучастия, готовности всех членов коллектива к общению, сотрудничеству, способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия.

Выбор мест прохождения практики для лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся.

#### **6.5. Характеристика среды колледжа, обеспечивающей развитие общих и профессиональных компетенций выпускников**

В колледже сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие

студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих кружков.

Основными формами социальной поддержки незащищенных обучающихся, реализующимися в ГБПОУ «Государственный агротехнический колледж» с. Московское являются:

1. Стипендиальное обеспечение обучающихся осуществляется через выплаты академических, социальных стипендий.

Академическая стипендия выплачивается при условии окончания промежуточной аттестации на «отлично» и «хорошо» в установленные графиком учебного процесса сроки. Обучающимися только на «отлично» может назначаться повышенная стипендия.

Право на получение государственной социальной стипендии имеет обучающийся, представивший в образовательное учреждение выдаваемую органом социальной защиты населения по месту жительства справку для получения государственной социальной помощи.

2. Материальная поддержка обучающихся. Обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, выплачивается ежемесячное и ежегодное пособие.

Колледж взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с администрацией села, Домом культуры, спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и разовых договоренностей.

В воспитательных мероприятиях колледжа принимают систематическое участие родители или родственники обучающихся, представители местных органов управления, работодатели.

В рамках студенческого самоуправления создан студенческий совет. Органом студенческого самоуправления также является старостат.

По инициативе студенческих органов самоуправления созданы и активно работают: студенческий КВН, студенческие спортивные секции. Систематически ведется работа секций: футбол, волейбол, шашки и шахматы.

## **7. Регламент по организации обновления ППССЗ в целом и составляющих ее документов**

В соответствии с требованиями ФГОС ежегодно предусматривается обновление ППССЗ в части состава дисциплин (модулей), установленных в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ дисциплин (модулей),

программ учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Предусматривается внесение дополнений и изменений в ППСЗ с учетом мнения работодателей.

Лист регистрации изменений и дополнений оформляется в виде таблицы (Приложение №7).



**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ**

<b>№ раздела, подраздела, пункта, подпункта, к которому относится изменение</b>	<b>Дата введение изменения</b>	<b>Основание (№, дата приказа)</b>	<b>Дата внесения изменения</b>	<b>Ф.И.О. лица, внесшего изменение</b>	<b>Подпись</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>