

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ИВАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ СФЕРЫ УСЛУГ»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора ЗАО

«Экспресс»

 Е.Ю. Федосеева
«28» 05 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ ИКСУ

 И.В. Богатырева
«28» 05 2017 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Нормативный срок обучения:

3 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

Уровень образования: основное
общее

Иваново 2017

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Ивановский колледж сферы услуг» (далее – ОГБПОУ ИКСУ) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 (далее - ФГОС СПО), профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 № 610н, профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 № 597н, профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 № 914н.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ивановский колледж сферы услуг».

Разработчики:

Исакова Елена Ануфриевна, преподаватель
Зарипова Нина Анатольевна, преподаватель
Калина Лариса Валерьевна, преподаватель
Крайков Виталий Александрович, преподаватель
Ключарева Ирина Анатольевна, преподаватель
Любимцева Татьяна Николаевна, преподаватель
Молева Анна Александровна, преподаватель
Носова Татьяна Владимировна, преподаватель
Пичугина Ольга Алексеевна, преподаватель
Родин Сергей Владимирович, преподаватель
Романова Юлия Сергеевна, мастер производственного обучения
Хаустова Марина Александровна, мастер производственного обучения
Южакова Ольга Валерьевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы	4
1.2.	Срок освоения программы	5
1.3.	Трудоемкость ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	5
1.4.	Требования к образованию абитуриента	6
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	6
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности	6
2.2.	Виды деятельности и компетенции	7
2.3.	Специальные требования	9
3.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	9
3.1.	Учебный план	9
3.2.	Пояснительная записка к учебному плану	19
4.	Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена	40
5.	Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена	41
6.	Ресурсное обеспечение ППССЗ	46
7.	Рабочие программы по учебным дисциплинам и профессиональным модулям	
8.	Календарно-тематические планы по УД и ПМ	
9.	Контрольно-оценочные средства по УД и ПМ	
10.	Методические рекомендации для выполнения самостоятельной работы	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют:

- Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (далее - СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования». Зарегистрирован в Минюсте России 30.07.2013 г. № 29200;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования». Зарегистрирован в Минюсте России 01.11.2013 г. № 30306 (с изменениями от 31.01.2014 г. № 74);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;

- Методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;

- Устав ОГБПОУ ИКСУ;

- Нормативно-методические документы ОГБПОУ ИКСУ.

Целью разработки ППССЗ ОГБПОУ ИКСУ является методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с учетом подготавливаемого профиля.

Основными задачами ППССЗ ОГБПОУ ИКСУ являются:

- формирование компетентностного подхода к подготовке кадров как основы для реализации ФГОС. Совместная работа с работодателями должна включать все виды взаимодействия в ключе модернизации образовательного процесса;

- формирование социокультурной среды, создание условий, необходимых для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся;

- формирование развития воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие самоуправления, участия обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

1.2. Срок освоения программы

Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

- укрупненная группа - 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

1.3. Трудоемкость ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет **199** недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	120 недель
Учебная практика	28 недель
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 недели
Промежуточная аттестация	7 недель
Государственная (итоговая) аттестация	6 недель
Каникулы	34 недели
Итого	199 недель

1.4. Требования к образованию абитуриента

Абитуриент должен иметь документ государственного образца - аттестат об основном общем образовании.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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.
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессии «Повар» (приложение к ФГОС СПО).

2.2. Виды деятельности и компетенции

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 (приложение к ФГОС СПО).

Обобщенные трудовые функции

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара.

Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента.

Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров.

Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.

Организация и контроль текущей деятельности бригады кондитеров.

Общие компетенции выпускника

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

ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
-------	---

2.3. Специальные требования

Использование вариативной части ППССЗ обусловлено введением дополнительных требований к знаниям, умениям и практическому опыту выпускника в соответствии с запросами работодателей к уровню подготовленности специалиста по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, которые должны владеть современными знаниями, обеспечивать конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

По согласованию с работодателями дополнительно введены в циклы ППССЗ дисциплины и дополнены в темы, входящие в ПМ, которые представлены в пояснительной записке к учебному плану.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания программа подготовки специалистов среднего звена включает в себя: сводные данные по бюджету времени (в неделях) (приложение 1), учебный план (приложение 2).

3.1. **Учебный план** определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- 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;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- объем каникул по годам обучения.

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

объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю). Учебный процесс организован в режиме пятидневной учебной недели.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная (для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0	0	2	0	11	52
II курс	29	10	0	0	2	0	11	52
III курс	26	4	10	0	2	0	10	52
IV курс	26	1	3	4	1	6	2	43
Всего	120	15	13	4	7	6	34	199

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора ЗАО «Экспресс»

_____ **Е.Ю. Федосеева**

«___» _____ 20 __ г.

Директор ОГБПОУ ИКСУ

_____ **И.В. Богатырева**

«___» _____ 20 __ г.

Учебный план

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)						Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр	Макс.учеб.нагрузка обучающ. (час.)	Самостоятельная работа	Обязательная учебная нагрузка			I курс		II курс		III курс		IV курс		
												Всего	Лек ций	лаб.и практ. занятий включая семинары	курс. работа (проект)	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
																недель	недель	недель	недель	недель	недель	недель	недель
															17 612	24 864	17 612	24 864	17 612	24 900	17 612	24 864	
0.00	Общеобразовательный цикл									2106	702	1404				594	735		36		39		
	Общие учебные дисциплины																						
	Базовые учебные дисциплины																						
ОУД.01	Русский язык	дз	э							117	39	78				34	44						
ОУД.02	Литература									175	58	117				44	73						
ОУД.03	Иностранный язык		дз							175	58	117				44	73						
ОУД.04	Математика (включая алгебру и начала математического анализа, геометрию)	дз	э							234	78	156				64	92						
ОУД.05	История		дз							175	58	117				48	69						
ОУД.06	Физическая культура		дз							176	59	117				48	69						
ОУД.07	Основа безопасности жизнедеятельности		дз							105	35	70				32	38						
	Учебные дисциплины по выбору из обязательных																						

	предметных областей																						
	Базовые учебные дисциплины																						
ОУД.08	Физика		дз						146	49	97				48	49							
ОУД.09	Обществознание (вкл. экономику и право)		дз						162	54	108				48	60							
ОУД.10	География		дз						108	36	72					72							
ОУД.11	Экология			дз					54	18	36							36					
	Профильные учебные дисциплины																						
ОУД.12	Информатика		дз						150	50	100				64	36							
ОУД.13	Химия		дз						162	54	108				48	60							
ОУД.14	Биология	э							108	36	72				72								
	Дополнительные учебные дисциплины																						
УД.п.01	Астрономия			дз					59	20	39									39			
	Экзамены										72				18	54							
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								630	210	420	82	338										
ОГСЭ.01	Основы философии						дз		72	24	48	40	8								48		
ОГСЭ.02	История			дз					72	24	48	40	8				48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык							дз	243	81	162	0	162				32	27	21	16	36	30	
ОГСЭ.04	Физическая культура							дз	243	81	162	2	160				32	27	21	16	36	30	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл								312	104	208	116	92										
ЕН.01	Математика			дз					87	29	58	34	24				58						
ЕН.02	Экологические основы природопользования					дз			48	16	32	32	0						32				
ЕН.03	Химия				дз				177	59	118	50	68				61	57					

П.00	Профессиональный цикл								3432	1144	2288	1210	1058	20							
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины								1239	413	826	482	344								
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			дз					87	29	58	40	18			43	15				
ОП.02	Физиология питания			дз					48	16	32	20	12			32					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья			дз					81	27	54	36	18				54				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности						дз		84	28	56	16	40							20	36
ОП.05	Метрология и стандартизация			дз					57	19	38	22	16				38				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности				дз				63	21	42	26	16				42				
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга							дз	207	69	138	90	48						54	38	46
ОП.08	Охрана труда			дз					48	16	32	22	10				32				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности						дз		102	34	68	48	20							68	
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания			э					120	40	80	42	38				80				
ОП.11	Организация производства				э				120	40	80	40	40					80			
ОП.12	Организация обслуживания					дз			69	23	46	28	18					46			
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании					дз			48	16	32	16	16					32			
ОП.14	Организация и технология обслуживания в барах					дз			105	35	70	36	34					70			

ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ								731	2470	728	714	20							
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции								135	45	162	50	40							
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					Э			135	45	90	50	40				57	33		
УП.01	Учебная практика								0	0	36	0	0					36		
ПП.01.	Производственная практика (практика по профилю специальности)								0	0	36	0	0					36		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции								270	90	252	90	90							
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						Э		270	90	180	90	90					17	163	
УП.02	Учебная практика								0	0	36	0	0					36		
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)								0	0	36	0	0					36		
ПМ.03.	Организация процесса приготовления и								432	144	504	144	124	20						

	приготовление сложной горячей кулинарной продукции																						
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции						Э			432	144	288	144	124	20						288		
УП.03	Учебная практика										0	72	0	0							72		
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)										0	144	0	0							144		
ПМ.04.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э квалификационный								363	121	314	120	122									
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						Э			363	121	242	120	122								242	
УП.04	Учебная практика									0	0	36	0	0								36	
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)									0	0	36	0	0								36	
ПМ.05.	Организация процесса приготовления и приготовление холодных и горячих десертов	Э квалификационный								177	59	154	60	58									

МДК.05.01	Технология приготовления холодных и горячих десертов								Э	177	59	118	60	58									118
УП.05	Учебная практика									0	0	0	0	0									
ПП.05	Производственная практика (практика по профилю специальности)									0	0	36	0	0									36
ПМ.06.	Организация работы структурного подразделения	Э квалификационный								255	85	206	90	80									
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации								Э	255	85	170	90	80								34	136
УП.06	Учебная практика									0	0	0	0	0									0
ПП.06	Производственная практика (практика по профилю специальности)									0	0	36	0	0									36
ПМ.07	Выполнение работ по профессии «Повар-кондитер»	Э квалификационный								561	187	878	174	200									
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса				Э					90	30	60	30	30				60					
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск					Э				471	157	314	144	170				66	160	88			
УП.07	Учебная практика									0	0	360	0	0					360				

ПП.07	Производственная практика (практика по профилю специальности)								0	0	144	0	0					144				
ПА.00	Промежуточная аттестация								180	0	180						36	18	36	36	18	36
ПДП	Преддипломная практика								144	0	144											144
ГИА	Государственная итоговая аттестация								216	0	216											216
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы								144	0	144											144
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы								72	0	72											72
									6483	2163	5940	2249	2051	20								
Консультации 4 часа на одного обучающегося на учебный год. Государственная (итоговая) аттестация 1. Программа базовой подготовки 1.1. Выпускная квалификационная работа (дипломная работа) Выполнение ВКР с 20 мая по 16 июня (всего 4 недели) Защита ВКР с 17 июня по 30 июня (всего 2 недели)											Всего 5940	Дисциплин и МДК			612	792	648	396	432	504	576	360
												Учебной практики			0	0	0	360	36	108	36	0
												Производственной практики/преддипломной практики			0	0	0	0	180	180	36	72
												Экзаменов			1	2	2	1	2	2	2	2
												Диф.зачетов			2	9	9	2	4	0	1	1
												Зачетов			0	0	0	0	0	0	0	0

3.2. Пояснительная записка к учебному плану

Настоящий учебный план ОГБПОУ ИКСУ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработан на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г. № 384 (далее - ФГОС СПО).

Нормативный срок освоения ППССЗ среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев.

Образовательный процесс в учебном году начинается 1 сентября, заканчивается - в соответствии с графиком учебного процесса.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Продолжительность учебной недели составляет 5 дней. Продолжительность учебных занятий составляет 45 минут.

Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет не более 11 недель.

Обязательная часть ППССЗ должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) 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. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из учебных дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрены разделы: учебная практика; производственная практика (по профилю специальности); производственная практика (преддипломная) являются обязательными и представляют собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения,

приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных и профессиональных компетенций обучающихся.

Подготовка специалиста по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает изучение практической деятельности предприятий, организаций и учреждений, для чего предусмотрено три вида практики:

- учебная практика (продолжительность 15 недель);
- производственная практика по профилю специальности (продолжительность 13 недель);
- производственная практика (преддипломная) (продолжительность 4 недели).

Видами практики обучающихся, осваивающих ОП СПО, являются: учебная практика и производственная практика.

Программы практики разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно и являются составной частью ОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Планирование и организация практики на всех ее этапах обеспечивает:

- последовательное расширение круга формируемых у обучающихся умений, навыков, практического опыта и их усложнение по мере перехода от одного этапа практики к другому;
- целостность подготовки специалистов к выполнению основных трудовых функций;
- связь практики с теоретическим обучением.

Содержание всех этапов практики определяется требованиями к умениям и практическому опыту по каждому из профессиональных модулей ОП в соответствии с ФГОС СПО, программами практики. Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

При реализации ОП СПО по специальности производственная практика включает в себя следующие этапы:

- практика по профилю специальности;
- преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у

обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

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

Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях колледжа либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля, и образовательной организацией.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между колледжем и организациями. В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с ОП СПО. Учебная практика и практика по профилю специальности проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить учебную и производственную практики в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

Результаты практики определяются программами практики, разрабатываемыми образовательной организацией. По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики. В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видеоматериалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или

на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом (зачетом) при условии:

- положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура»;

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ базовой подготовки должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Образовательной организацией при определении структуры ППССЗ и трудоемкости ее освоения может применяться система зачетных единиц, при этом одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам.

Формирование общеобразовательного цикла, исходит из того, что в соответствии с ФГОС, учебное время, отведенное на теоретическое обучение (**1404 часа**) распределяется следующим образом:

- на изучение базовых и профильных учебных дисциплин общеобразовательного цикла (**1404 часа**) в соответствии с «рекомендациями по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов от 17.03.2015 г. № 06-259), а также по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования основной профессиональной образовательной программы» (далее - «Разъяснения ОД»), рекомендованных

Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО», Протокол № 1 от 03.02.2011 г. (по объемам учебной нагрузки), допускающие отклонения от указанных параметров не более чем на 5%.

В плане учебного процесса отражаются следующие формы контроля знаний студентов: зачеты (З), дифференцированные зачеты (ДЗ), экзамены (Э). Промежуточная аттестация в форме, зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Профессиональный цикл направлен на формирование у обучающихся профессиональных и общих компетенций в рамках соответствующих видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей). Текущий контроль по междисциплинарным курсам проводят в пределах учебного времени, отведенного на соответствующий курс. Образовательный процесс подготовки специалистов среднего звена включает наряду с теоретическим обучением практическое обучение, осуществляемое в несколько этапов: учебная практика, производственная практика. Учебная и производственная практика реализуются в рамках соответствующих профессиональных модулей. Содержание теоретического и практического обучения определяется программами профессиональных модулей. Обучение в рамках профессиональных модулей завершается промежуточной аттестацией в форме квалификационного экзамена.

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

Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного ФГОС.

Экзамены проводят по базовым и профильным дисциплинам общеобразовательного цикла: «Русский язык», «Математика», «История», «Естествознание».

Обязательная форма промежуточной аттестации по всем модулям - экзамен (квалификационный), проводится после успешного освоения обучающимися всех элементов программ модулей.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10 (в данное количество не входят зачеты по физкультуре).

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно не менее 2-х часов обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (34 часа), отведенного на изучение основ военной службы для подгрупп девушек

будет использовано на освоение основ медицинских знаний.

Консультации для обучающихся очной формы получения образования предусматриваются в объеме 4 часов на каждого обучающегося каждый учебный год. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются решением цикловых комиссий.

Формирование вариативной части ППССЗ. Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрено использование **864** часа обязательной учебной нагрузки на вариативную часть ППССЗ. Этот объем часов был распределен пропорционально объему часов на каждый цикл дисциплин и профессиональные модули следующим образом:

Общепрофессиональные дисциплины - **410** часов;

Профессиональный цикл - **454** часа.

Вариативная часть циклов образовательной программы направлена на расширение общепрофессиональной и профессиональной подготовки с учетом требований работодателей. Обоснование распределения объема часов вариативной части представлено в таблице.

Распределение объема часов вариативной части между циклами ППССЗ

Индекс	Наименование циклов (раздела), требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Кол-во часов
1	2	3
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	410
ОП. 01.	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»</u> : уметь: • использовать лабораторное оборудование; • определять основные группы микроорганизмов; • проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; • соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства; • производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; • осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; знать: • основные понятия и термины микробиологии; • классификацию микроорганизмов; • морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	12

	• генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; • роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; • характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; • особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; • основные пищевые инфекции и пищевые отравления; • возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; • методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; • схему микробиологического контроля; • санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; • правила личной гигиены работников пищевых производств.	
ОП.03	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Организация хранения и контроль запасов и сырья»</u>: уметь: • определять наличие запасов и расход продуктов; • оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; • проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; • принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; • оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; знать: • ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; • общие требования к качеству сырья и продуктов; • условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; • методы контроля качества продуктов при хранении; • способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; • виды снабжения;	12

	• виды складских помещений и требования к ним; • периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; • методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; • программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; • современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; • методы контроля возможных хищений запасов на производстве; • правила оценки состояния запасов на производстве; • процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; • правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; • виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	
ОП.04	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Информационные технологии в профессиональной деятельности»</u>: уметь: • использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; • использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; • применять компьютерные и телекоммуникационные средства; знать: • основные понятия автоматизированной обработки информации; • общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; • состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	12

	• методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; • базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; • основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	
ОП.06	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Правовые основы профессиональной деятельности»</u>: уметь: • использовать необходимые нормативные правовые акты; • защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; • анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; знать: • основные положения Конституции Российской Федерации; • права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; • понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; • законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; • организационно-правовые формы юридических лиц; • правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; • права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; • порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; • роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; • право социальной защиты граждан; • понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; • виды административных правонарушений и административной ответственности; • механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	4

ОП.07	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Основы экономики, менеджмента и маркетинга»</u>: уметь: • рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; • применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; • анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; знать: • основные положения экономической теории; • принципы рыночной экономики; • современное состояние и перспективы развития отрасли; • роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; • механизмы ценообразования на продукцию (услуги); • механизмы формирования заработной платы; • формы оплаты труда; • стили управления, виды коммуникации; • принципы делового общения в коллективе; • управленческий цикл; • особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; • сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; • формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	62
ОП.10	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Техническое оснащение организации общественного питания»</u>: уметь: • распознавать разные виды технологического оборудования в организациях общественного питания, эксплуатировать его по назначению с учётом установленных требований; • соблюдать правила охраны труда; • предупреждать производственный травматизм и профзаболевания; • использовать противопожарную технику; знать: • классификацию оборудования, характеристику отдельных его групп, назначение, принципы действия, особенности устройства, критерии вида, правила	80

	безопасной эксплуатации; • нормативно-правовое регулирование охраны труда, особенности обеспечения безопасности условий труда в организациях общественного питания; • принципы возникновения и профилактику производственного травматизма и профзаболеваний.	
ОП.11	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Организация производства в общественном питании»</u> : уметь: • использовать нормативную, технологическую документацию и справочный материал в профессиональной деятельности; • составлять и заключать договора на поставку товаров; • осуществлять приемку продуктов и полуфабрикатов по количеству и качеству, предметов материально-технического оснащения; • разрабатывать структуру и осуществлять оперативное планирование работы производства; • рационально и эффективно организовывать технологический процесс производства и реализации готовой продукции, труд персонала; • обеспечивать последовательность и контролировать соблюдение технологического процесса производства; проводить бракераж готовой продукции; знать: • отраслевые особенности общественного питания; • инфраструктуру отрасли; • организационно-правовые формы и классификацию предприятий общественного питания; • особенности их деятельности и функционирования; • структуру предприятий; • нормативную базу деятельности; • организацию снабжения, складского и тарного хозяйства; • структуру производства, суть и элементы производственного и технологического процессов; • оперативное планирование работы производства; • организацию процессов производства и реализации продукции; • работы основных производственных цехов и вспомогательных помещений; • основные категории производственного персонала;	80

	• требования к нему; • организацию и нормирование труда персонала.	
ОП. 12	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Организация обслуживания в общественном питании»</u>: уметь: • организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию, подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; • организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания, с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов, осуществлять расчет с посетителями; • принимать рациональные управленческие решения, регулировать конфликтные ситуации в организации, применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; • определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями; • выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания; • составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей; • определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость и др.); • выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания; знать: • цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания, классификацию услуг общественного питания; • этапы процесса обслуживания, особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;	46

	• специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания; • характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, технику подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями; • цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива; • психологические свойства личности, психологию труда в профессиональной деятельности, психологию коллектива и руководства, психологические аспекты управления профессионального поведения; • требования к обслуживающему персоналу; • специальные виды услуг и формы обслуживания; информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители и др.), их выбор, оформление и использование; • показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторная посещаемость и др.) и их определение; • критерии и показатели качества обслуживания.	
ОП.13	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Бухгалтерский учёт в общественном питании»</u>: уметь: • оформлять документы по товарным, денежным и расчётным операциям; • проводить инвентаризацию и оформлять её результаты; • производить калькуляцию свободных цен на продукцию; знать: • общую характеристику бухгалтерского учёта: документы, регулирующие порядок организации бухгалтерского учёта в Российской Федерации; • учёт сырья на предприятиях общественного питания, порядок проведения инвентаризации;	32

	• механизм ценообразования на продукцию и услуги.	
ОП.14	В результате изучения вариативной части цикла обучающийся должен по дисциплине <u>«Организация и технология обслуживания в барах»</u>: уметь: • подготавливать бар, буфет к обслуживанию; • обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; • принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; • готовить смешанные напитки, алкогольные, используя необходимые методы приготовления и оформления; • эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; • готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; • соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; • производить расчёт с потребителями, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; • осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; • оформлять необходимую отчётно-учётную документацию; • соблюдать правила профессионального этикета; • соблюдать правила личной гигиены; знать: • виды и классификацию баров; • планировочные решения баров, буфетов; • материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; • правила безопасной эксплуатации оборудования бара и буфета; • характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; • правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; • виды и методы обслуживания в баре, буфете;	70

	• технологию приготовления смешанных и горячих напитков; • технологию приготовления простых закусок; • правила ведения учётно-отчётной и кассовой документации; • сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; • правила личной подготовки бармена к обслуживанию; • правила охраны труда; • правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.	
П.00	Профессиональный цикл	454
ПМ.00	Профессиональные модули	454
ПМ.01	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»</u> обучающийся должен: иметь практический опыт: • разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; • расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов; • организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; • подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь; • контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы; уметь: • упаковывать и складировать полуфабрикаты из мяса с учетом требований к безопасности и условиям хранения; • упаковывать и складировать полуфабрикаты из рыбы с учетом требований к безопасности и условиям хранения; • осуществлять методы обработки и подготовки морепродуктов для приготовления сложных блюд; • осуществлять методы обработки и подготовки мяса для приготовления сложных блюд;	62

	• осуществлять методы обработки и подготовки рыбы для приготовления сложных блюд; • осуществлять методы обработки и подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд; знать: • виды технологического холодильного и морозильного оборудования (в том числе мясорубок с системой охлаждения в процессе измельчения продукта); дефростера, куттера, миксера, инъекторов для мяса, массажеров для мяса (в том числе вакуумных массажеров); ленточной пилы, вакуумной машины для упаковки, и производственного инвентаря игл для шпигования, мясорыхлителя, ножей, разделочных досок, используемые при подготовке мяса для приготовления сложных блюд; • виды технологического холодильного и морозильного оборудования (в том числе камер шоковой заморозки и охлаждения, камер и шкафов для хранения охлажденных продуктов при температуре 0⁰С); мясорубок (в том числе мясорубок с системой охлаждения в процессе измельчения продукта); дефростера, куттера, миксера, инъекторов для рыбы, ленточной пилы, вакуумной машины для упаковки, и производственного инвентаря рыхлителя, ножей, разделочных досок, используемые при подготовке рыбы для приготовления сложных блюд; • последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: ростбифа, буженины, корейки, окорока, фаршированной лопатки, фаршированного окорока, рулета из фаршированной и нефаршированной лопатки или окорока, грудинки в натуральном и фаршированном виде телячьей ножки, каре ягненка; • последовательность и правила обработки мяса для сложных блюд: молочного поросенка фаршированного, рулета из фаршированного и нефаршированного молочного поросенка, поросячьей головы фаршированной и нефаршированной, рульки телячьей, седла ягненка целиком, рулета для карпаччо; • последовательность и правила подготовки рыбы для приготовления сложных блюд: крупной рыбы фаршированной и нефаршированной в целом виде, фаршированной щуки, фаршированного судака, фаршированного карпа, фаршированных порционных кусков рыбы, рулета из филе рыбы	
--	---	--

	фаршированного и нефаршированного, рулета из лосося для карпаччо, кнельной массы, тельного; • последовательность и правила подготовки домашней птицы для приготовления сложных блюд: фаршированных куриных ножек, фаршированных тушек домашней птицы целиком, домашней птицы с заправленным под кожу воздухом, домашней птицы с заправленным под кожу сливочным маслом, подготовленной домашней птицы для галантина, фаршированного рулета из мякоти птицы, нефаршированного рулета из мякоти птицы, кнельной массы и изделий из нее, стейков из фуа-гра, фуа-гра для паштета.	
ПМ.03	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»</u> обучающийся должен: иметь практический опыт: • разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; • организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; • приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; • сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; • контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции; уметь: • органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; • принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции; • проводить расчеты по формулам; • безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;	123

	• выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; • выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; • оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; знать: • ассортимент сложной горячей кулинарной продукции; • супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; • классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; • классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; • классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; • методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; • принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); • требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; • требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; • основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; • основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; • методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы; • варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд; • варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов; • ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;	
--	--	--

	• правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов; • правила соусной композиции горячих соусов; • температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров; • варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов; • варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами; • правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд; • виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции; • технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы; • технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам; • гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; • органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции; • правила подбора горячих соусов к различным группам блюд; • технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде; • правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд; • варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра; • традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром; • варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; • температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;	
--	---	--

	• правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; • требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; • требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; • риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; • методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.	
ПМ.04	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</u> обучающийся должен: иметь практический опыт: • разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; • организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; • приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; • оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • контроля качества и безопасности готовой продукции; • организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; • изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; • оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	35

	уметь: • упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; • проводить презентацию и продажу готовых сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба потребителям; • проводить презентацию и продажу готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; • проводить презентацию и продажу готовых сложных мелкоштучных кондитерских изделий; знать: • организацию процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • правила и технологию расчетов с потребителями; • технологию изготовления отделочных полуфабрикатов для сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.	
ПМ.07	В результате изучения вариативной части профессионального модуля <u>«Выполнение работ по профессии Повар»</u> обучающийся должен: иметь практический опыт: • подготовки, уборки рабочего места, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, приготовлении, порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента, выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения, приготовления и оформление основных кулинарных блюд и хлебобулочных, мучных изделий; уметь: • проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;	234

	• выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления основных блюд и гарниров; • использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров, напитков, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; • оценивать качество готовых изделий; знать: • ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству различных видов сырья, основных блюд и гарниров; • правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря; • последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; • правила проведения бракеража; • способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных изделий, температуру подачи; • правила хранения и требования к качеству основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий; • виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.	
	ВСЕГО	864

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Колледж для реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания располагает материально-технической базой, которая обеспечивает проведение лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной и производственной практики, предусмотренных учебным планом колледжа. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

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

персональных компьютеров;

- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и
других помещений для подготовки по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

№ п/п	Наименование
	Кабинеты
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Химии
4.	Организации обслуживания и технического оснащения
5.	Безопасности жизнедеятельности
6.	Информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности
7.	Правового обеспечения профессиональной деятельности
8.	Товароведения и стандартизации
	Лаборатории
1.	Учебный кулинарный и кондитерский цех
	Спортивный комплекс
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
	Залы
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2.	Актный зал

**5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

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

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

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке

достижений обучающихся.

Входной контроль

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

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных работ, выполнения домашних заданий, тестирования, в целях получения информации о:

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

Рубежный контроль

Рубежный контроль позволяет определить качество изучения учебного материала по разделам, темам учебных дисциплин и модулей. Рубежный контроль проводится в форме контрольных работ, зачетов по лабораторным и практическим работам.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется в форме, дифференцированных зачётов и экзаменов экспертной комиссией, назначаемой директором с участием ведущих преподавателей ОГБПОУ ИКСУ и представителей работодателей.

Формы проведения промежуточной аттестации

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 7 недель. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. По темам междисциплинарных курсов, по которым не предусмотрены дифференцированные зачеты, итоговая оценка формируется по результатам текущего контроля знаний. Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Текущий контроль по учебным дисциплинам или междисциплинарным курсам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину или междисциплинарный курс, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация выпускников проводится по окончании обучения, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям ФГОС и квалификационных характеристик.

К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы. Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

После окончания полного курса обучения выдается диплом государственного образца о получении среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа (ВКР) является основным средством итоговой аттестации выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию всех профессиональных модулей.

ВКР должна выполняться на основе утвержденной темы исследования, определяющей объект исследования и специфику проблемы, подлежащей разрешению теоретическими и/или эмпирическими методами.

Содержание ВКР должно раскрывать способ решения данной задачи (проблемы), полученные результаты, их теоретическую и/или практическую значимость. Организация содержания ВКР должна соответствовать структуре процесса научного исследования.

Форма и условия проведения аттестационных испытаний доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала итоговой аттестации.

Руководитель выпускной квалификационной работы назначается директором учебного заведения. Руководитель контролирует сроки написания работы и осуществляет консультирование.

К защите ВКР допускаются учащиеся при наличии готовой работы, рецензии и задания.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной

программы осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы.

Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников проводится по окончании курса обучения, имеющего профессиональную завершённость, и заключается в определении соответствия уровня подготовки выпускников требованиям государственных образовательных стандартов с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации.

1. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации выпускников, обучавшихся по основным профессиональным образовательным программам начального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся всех профессиональных модулей (компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности). В том числе выпускником могут быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Допуск выпускника к государственной итоговой аттестации (в том числе, к повторной аттестации) оформляется приказом директора ОУ на основании решения педагогического совета.

2. Виды аттестационных испытаний и содержание государственной итоговой аттестации, условия подготовки и проведения аттестационных испытаний, критерии оценивания результатов государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

3. Сроки проведения аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, устанавливаются в соответствии с графиком учебного процесса.

4. Сроки и регламент проведения итоговых аттестационных испытаний утверждаются директором и доводятся до сведения обучающихся и студентов, членов государственных аттестационных комиссий, преподавателей и мастеров производственного обучения не позднее, чем за месяц до их начала.

5. Аттестационные испытания проводятся на открытых заседаниях государственной аттестационной комиссии (за исключением работ по закрытой тематике) с участием не менее двух третей ее состава.

6. Решения государственной аттестационной комиссии о результатах аттестации принимаются на закрытых заседаниях государственной аттестационной комиссии большинством голосов членов комиссии. При равном числе голосов голос председателя комиссии является решающим. Особое мнение членов государственной аттестационной комиссии отражается в протоколе.

7. Результаты государственной итоговой аттестации по всем входящим в нее видам аттестационных испытаний фиксируются в протоколах заседаний

государственных аттестационных комиссий и объявляются выпускникам в тот же день, в который проходили аттестационные испытания.

8. Повторное прохождение выпускником аттестационных испытаний осуществляется в период работы государственных аттестационных комиссий. Порядок прохождения повторных аттестационных испытаний определяется учреждением профессионального образования.

9. Выпускникам, не прошедшим итоговые аттестационные испытания в полном объеме и в установленные сроки по уважительным причинам, директором ОУ может быть назначен другой срок прохождения аттестационных испытаний или аттестация выпускников отложена до следующего периода работы государственной аттестационной комиссии.

9.1. В случае изменения содержания и видов аттестационных испытаний, входящих в государственную итоговую аттестацию, выпускники проходят аттестационные испытания в соответствии с содержанием и видами, реализуемыми в год окончания курса обучения.

10. Изменение срока проведения государственной итоговой аттестации для выпускника(ов) на срок ранее установленного образовательным учреждением графиком образовательного процесса согласовывается в соответствии с ежегодно устанавливаемым порядком.

11. При несогласии выпускника с результатами аттестационного испытания, ему предоставляется возможность опротестовать оценку после ее объявления, подав апелляцию в письменной форме в апелляционную комиссию, создаваемую и утверждаемую педагогическим советом. При необходимости, выпускник имеет право пройти аттестационное испытание повторно на заседании государственной аттестационной комиссии другого или расширенного состава.

Положение об апелляционной комиссии разрабатывается образовательным учреждением.

12. Протоколы государственной итоговой аттестации выпускников и сводные ведомости итоговых оценок по изученным предметам хранятся 75 лет в архиве учреждения профессионального образования.

13. Ежегодный отчет о работе государственной аттестационной комиссии обсуждается на совете ОУ в месячный срок после завершения государственной итоговой аттестации.

14. Диплом о среднем профессиональном образовании государственного образца выдается выпускникам, освоившим образовательную программу в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования и прошедшим государственную итоговую аттестацию. Основанием для выдачи диплома является решение Государственной экзаменационной комиссии. Диплом вместе с приложением к нему выдается не позднее 10 дней после даты приказа об отчислении выпускника.

Формы документов государственного образца о среднем профессиональном образовании

Порядок заполнения и выдачи диплома о среднем профессиональном образовании государственного образца и приложения к нему определяется

приказом Министерства образования и науки РФ от 25 октября 2013 г. № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (с изменениями и дополнениями). «Об утверждении Инструкции о порядке выдачи документов государственного образца о среднем профессиональном образовании и уровне квалификации, заполнении и хранении соответствующих бланков документов».

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

По каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю сформированы учебно-методические комплексы, содержащие рабочие программы, календарно-тематическое планирование, методические рекомендации по внеаудиторной самостоятельной работе, образцы тестов, слайды, контрольные задания, фонды оценочных средств.

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеется необходимое учебно-методическое обеспечение.

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

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного 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 и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных 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.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Для прохождения учебной и производственной практик разработаны соответствующие программы, входящие в состав ПМ.

Для подготовки к государственной (итоговой) аттестации - методические

рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся сопровождается методическими рекомендациями с обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

При отсутствии педагогического образования - имеющее дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения; дополнительная профессиональная программа может быть освоена после трудоустройства.

Преподаватель в своей деятельности **должен руководствоваться:**

- Уставом колледжа;
- должностной инструкцией;
- локальными нормативными актами, регламентирующими трудовые

функции преподавателя.

Преподаватель должен выполнять следующие трудовые функции:

- организация учебной деятельности обучающихся по освоению учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП;

- педагогический контроль и оценка освоения образовательной программы профессионального обучения, СПО и (или) ДПП в процессе промежуточной и итоговой аттестации;

- разработка программно-методического обеспечения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) программ профессионального обучения, СПО и (или) ДПП;

- создание педагогических условий для развития группы (курса) обучающихся по программам СПО

- социально-педагогическая поддержка обучающихся по программам СПО в образовательной деятельности и профессионально-личностном развитии;

- информирование и консультирование школьников и их родителей (законных представителей) по вопросам профессионального самоопределения и профессионального выбора;

- проведение практико-ориентированных профориентационных мероприятий со школьниками и их родителями (законными представителями).

