

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель  
ООО «Гурман»

 Н.М. Митина

»  2018г

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ

«Спасский политехникум»

 С.В.Санкин

»  2018г.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
среднего профессионального образования

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ППСЗ: 3 года 10 месяцев на базе основного  
общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественнонаучный

программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания» от 22 апреля 2014 г. № 384

Организация-разработчик: областное государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Спасский политехнический техникум»

Разработчики:

Ромашкина Наталья Владимировна - старший методист.

Согласовано с работодателем:

ООО «Гурман» г. Спасск, директор Нина Михайловна Митина

Рекомендовано методической комиссией преподавателей и мастеров производственного обучения ОГБПОУ СПО «Спасский политехникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 02.09.2016 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. Общие положения**

**1.1.** Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

**1.2.** Нормативный срок освоения программы

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ СПО по специальности**

#### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности

2.3. Компетенции выпускника ППССЗ СПО, формируемые в результате освоения данной ППССЗ.

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО по специальности**

#### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

3.1. Базисный учебный план

3.2. Учебный план по специальности (Приложение 1)

3.3. Календарный учебный график (Приложение 2)

3.4. Программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла (Приложение 3)

3.4.1. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.01 «Основы философии»

3.4.2. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.02 «История»

3.4.3. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.03 «Иностранный язык»

3.4.4. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.04 «Физическая культура»

3.5. Программы математического и общего естественнонаучного цикла (Приложение 4)

3.5.1. Рабочая программа по дисциплине ЕН.01 «Математика»

3.5.2. Рабочая программа по дисциплине ЕН.02 «Экологические основы природопользования»

3.5.3. Рабочая программа по дисциплине ЕН.03 «Химия»

3.6. Программы общепрофессиональных дисциплин (Приложение 5)

3.6.1. ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»

3.6.2. Программа ОП.02. Физиология питания

3.6.3. Программа ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

3.6.4. Программа ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

3.6.5. Программа ОП.05. «Метрология и стандартизация»

3.6.6. Программа ОП.06. «Правовые основы профессиональной деятельности»

3.6.7. Программа ОП.07. «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

3.6.8. Программа ОП.08. «Охрана труда»

3.6.9. Программа ОП.09. «Безопасность жизнедеятельности»

3.6.10. программа ОП.Ю. «Товароведение продовольственных товаров»

3.6.11. Программа ОП.П. «Документационное обеспечение профессиональной деятельности»

3.6.12. Программа ОП.12. «Бухгалтерский учет в общественном питании»

3.6.13. Программа ОП. 13. «Организация обслуживания»

3.6.14. Программа ОП.14. «Оборудование предприятий общественного питания»

3.6.15. Программа ОП.15. «Психология делового общения»

### 3.6. Программы профессиональных модулей (Приложение 6)

3.6.1. Программа ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

3.6.2. Программа ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

3.6.3. Программа ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

3.6.4. Программа ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

3.6.5. Программа ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

3.6.6. Программа ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»

3.6.7. Программа ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар; 12901 Кондитер»

### 3.7. Программы учебной и производственной практик.

3.7.1. Программа учебной практики (Приложение 7)

3.7. 2. Программа производственной практики (Приложение 8)

### 4. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ СПО по специальности

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО

4.2. Кадровое обеспечение ППССЗ СПО

4.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ СПО

### 5. Оценка результатов освоения обучающимися ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

## 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

Программа подготовки специалистов среднего звена «Технология продукции общественного питания» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанный и утвержденный образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 № 384.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя:

- базисный учебный план;
- учебный план;
- рабочие программы учебных дисциплин;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся; - программы учебной и производственной практики;
- календарный учебный график;
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерством образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 № 384.
- Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования, одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» (Протокол № 1 10 апреля 2014 г).

нормативно-методические документы Минобрнауки России:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. № 413
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечня профессий среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам среднего профессионального образования»

-Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968;

- Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»

- Примерные программы учебных дисциплины для профессий начального профессионального образования и специальностей среднего профессионального образования, одобренной Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России 16.04.2008 г.

- Устав ОГБОУ СПО «Спасский политехникум»

### **1.1. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» при очной форме получения образования:

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

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

### **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.

#### **Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

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

### **2.2. Виды профессиональной деятельности:**

- 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

### **2.3. Компетенции выпускника ППССЗ СПО, формируемые в результате освоения данной ППССЗ.**

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать:

#### **а) общими компетенциями, включающими в себя способность:**

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

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

**б) профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности;**

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

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

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

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

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.



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

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

ПК 7.1. Организовывать приготовление полуфабрикатов, блюд и гарниров из отварных, припущенных, жареных, тушеных и запеченных овощей.

ПК 7.2. Организовывать приготовление блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста

ПК 7.3. Организовывать технологический процесс приготовления супов и соусов

ПК 7.4. Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

ПК 7.5. Организовывать технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 7.6. Организовывать технологический процесс приготовления и оформления холодных блюд и закусок.

ПК 7.7. Организовывать технологический процесс приготовления сладких блюд и напитков.

ПК 7.8. Организовывать технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

В соответствии с Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется:

- базисным учебным планом;
- учебным планом;
- рабочими программами учебных дисциплин (профессиональных модулей);
- материалами, обеспечивающими воспитание и качество подготовки обучающихся;
- программами учебных и производственных практик;
- календарным учебным графиком;

Профессиональная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

А) общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

Б) математический и общий естественнонаучный цикл;

В) профессиональный цикл;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности), -производственная практика (преддипломная);
- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет около 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть - около 30% дает возможность расширения и 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 предложения образования.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ СПО базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: Основы философии. История, Иностранный язык, Физическая культура.

Дисциплина Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Обязательная часть профессионального цикла ГШССЗ СПО предусматривает изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности.

Максимальный объем учебных занятий, обучающихся составляет не более 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы в очной форме обучения составляет 36 академических часов. Общий объем каникулярного времени в учебном году составляет 10-11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет 1-2 недели в семестр, но не более двух - за учебный год. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. 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.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, семинарские, практические виды занятий.

Внеаудиторная самостоятельная нагрузка по количеству часов составляет 50% от аудиторной и предполагает выполнение студентами курсовых работ, проектов, рефератов, расчетных заданий изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, а также подготовку к экзаменам. Самостоятельная работа направлена на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки экономической информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

# БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального  
образования **19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

Программа подготовки специалистов среднего звена  
среднего профессионального образования базовой  
подготовки Квалификация: Техник-технолог Форма обучения  
- очная Нормативный срок обучения на базе среднего общего  
образования - 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе лабор. и практ. занятий	курсов. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	<b>Обязательная часть циклов ОПОП</b>	<b>57</b>	<b>3078</b>	<b>2052</b>	<b>1062</b>	<b>30</b>	
огсэ.00	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>630</b>	<b>420</b>	<b>322</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии			48			2
ОГСЭ.02	История			48			/
огсэ.03	Иностранный язык			162	162		1-3
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	160		1-3
ЕН.00	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>312</b>	<b>208</b>	<b>104</b>		
ЕН.01	Математика						1
ЕН.02	Экологические основы природопользования						1
ЕН.03	Химия						1-2
п.00	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>2136</b>	<b>1424</b>	<b>636</b>	<b>30</b>	
оп.00	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>624</b>	<b>416</b>	<b>164</b>		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве						1
ОП.02	Физиология питания						1
оп.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья						1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности						2
ОП.05	Метрология и стандартизация						2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности						3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга						3
ОП.08	Охрана труда						2
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			68	48		2
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>		<b>1512</b>	<b>1008</b>	<b>472</b>		
ПМ.01	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>						1
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						1

ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции						1
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						1
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции						2
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.						2
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						2
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						2
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов						3
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов						3
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения						3
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации						3
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким специальностям рабочих, должностям служащих						1-2
	Вариативная часть циклов ОПОП	24	1296	864	400		
	Всего по циклам	81	4374	2916	1462	30	
УП.ОО.	Учебная практика	28		1008			
ПП.ОО.	Производственная практика (практика по профилю специальности)						
ПДП.ОО	Производственная практика (преддипломная практика)	4					
ПА.ОО	Промежуточная аттестация	5					
ГИА.ОО	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.ОО	Время каникулярное	23					
	<b>Всего</b>	<b>147</b>					

**3.2. Учебный план по специальности (Приложение 1)**

**3.3. Календарный учебный график (Приложение 2)**

**3.4. Программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла (Приложение 3)**

- 3.4.1. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.01 «Основы философии»
- 3.4.2. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.02 «История»
- 3.4.3. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.03 «Иностранный язык»
- 3.4.4. Рабочая программа по дисциплине ОГСЭ.04 «Физическая культура»
- 3.5. Программы математического и общего естественнонаучного цикла (Приложение 4)
  - 3.5.1. Рабочая программа по дисциплине ЕН.01 «Математика»
  - 3.5.2. Рабочая программа по дисциплине ЕН.02 «Экологические основы природопользования»
  - 3.5.3. Рабочая программа по дисциплине ЕН.03 «Химия»
- 3.6. Программы общепрофессиональных дисциплин (Приложение 5)
  - 3.6.1. ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»
  - 3.6.2. Программа ОП.02. Физиология питания
  - 3.6.3. Программа ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
    - 3.6.4. Программа ОП.04 «Информационные технологии в профессиональной деятельности»
  - 3.6.5. Программа ОП.05. «Метрология и стандартизация»
    - 3.6.6. Программа ОП.06. «Правовые основы профессиональной деятельности»
  - 3.6.7. Программа ОП.07. «Правовые основы профессиональной деятельности»
  - 3.6.8. Программа ОП.08. «Охрана труда»
  - 3.6.9. Программа ОП.09. «Безопасность жизнедеятельности»
  - 3.6.10. Программа ОП.10. «Товароведение продовольственных товаров»
  - 3.6.11. Программа ОП.11. «Документационное обеспечение профессиональной деятельности»
  - 3.6.12. Программа ОП.12. «Бухгалтерский учет в общественном питании»
  - 3.6.13. Программа ОП.13. «Организация обслуживания»
  - 3.6.14. Программа ОП.14. «Оборудование предприятий общественного питания»
  - 3.6.15. Программа ОП.15. «Психология делового общения»
- 3.6. Программы профессиональных модулей (Приложение 6)
  - 3.6.1. Программа ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
  - 3.6.2. Программа ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»
  - 3.6.3. Программа ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

**3.6.4. Программа ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**3.6.5. Программа ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»**

**3.6.6. Программа ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения»**

**3.6.7. Программа ПМ.07 «Выполнение работ по профессиям: 16675 Повар; 12901 Кондитер»**

**3.7. Программы учебной и производственной практик.**

В соответствии с 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. При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки решения обучающимися задач практики, отзыва руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется оценка: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно». Оценка по практике вносится в приложение к диплому.

**Цель учебной практики** - получение информации и приобретение практических навыков, связанных с выбранной специальностью, ознакомление с производственным процессом предприятий общественного питания.

**Цель производственной практики** - получение практического опыта при освоении профессиональных компетенций в рамках изучения профессиональных модулей.

Основными задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Задачами преддипломной практики являются изучение

нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе (дипломной работе); анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме дипломной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

Базами производственной и преддипломной практики являются предприятия общественного питания, г. Спасска и Спасского района.

В процессе прохождения практики студенты находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление студента на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

Студенты проходят практику по направлению техникума на основе договоров с предприятиями:

- ООО "Кафе ДЕ ПАРИ" г. Рязань
- ООО "Гурман"
- МБДОУ "Детский сад №2" г. Спасск
- ИП "Бурданов"
- МБОУ "Санская СОШ" Шиловский район
- МБДОУ детский сад "Светлячок" Спасский район
- ГБУ РО "Спасская ЦРБ"
- МУП "Спасский хлебокомбинат"
- МБДОУ детский сад "Малыш"
- ООО "Елена"

### **3.7.1. Программа учебной практики (Приложение 7)**

### **3.7.2 Программа производственной практики (Приложение 8)**

## **4. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ СПО по специальности**

### **4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО**

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебно методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет, обеспеченность учебной литературой составляет в среднем 1 экз. на человека.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные, справочно-библиографические и специализированные



периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

#### 4.2. Кадровое обеспечение ППССЗ СПО

В техникуме сформирован высококвалифицированный инженерно-педагогический коллектив. Его основу составляют штатные преподаватели, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла. Преподаватели и мастера производственного обучения должны повышать квалификацию не реже 1 раза в 3 года.

Ведущей научно-методической комиссией, осуществляющей подготовку по профессии, является научно-методическая комиссия преподавателей спец.дисциплин и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер») и специальности «Технология продукции общественного питания».

#### 4.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ СПО

Техникум для реализации ППССЗ располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение теоретических и лабораторно-практических занятий по всем дисциплинам учебного плана, научно-исследовательской работы обучающихся и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации ППССЗ СПО в техникуме имеются:

- специализированные компьютерные классы для организации учебных занятий и практикумов, состоящих из 11 автоматизированных рабочих мест с которых имеется доступ к сети Интернет;

- учебные кабинеты, оснащенные наглядными учебными пособиями, материалами для преподавания дисциплин профессионального цикла, а также аппаратурой и программным обеспечением для организации практических занятий;

- учебные лаборатории: химии, метрологии и стандартизации, микробиологии, санитарии и гигиены, учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех.

- компьютерные мультимедийные проекторы в аудиториях, где проводятся лекционные занятия, и другая техника для презентаций учебного материала;

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

### 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

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

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

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положениями об итоговой и промежуточной аттестации 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 знаний и промежуточная аттестация проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

Промежуточная аттестация по общеобразовательному циклу проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов: зачеты и дифференцированные зачеты - за счет времени, отведенного на общеобразовательную дисциплину, экзамены - за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

Экзамены проводятся по русскому языку, математике, физике. По русскому языку и математике - в письменной форме, физике - в устной.

Формами промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. По междисциплинарным курсам в последнем семестре изучения формой промежуточной аттестации является экзамен. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам и экзаменов (квалификационных) по профессиональным модулям планируется непосредственно после окончания освоения соответствующих программ.

Экзамен проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме дифференцированного зачета.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению определенного вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

Количество форм промежуточной аттестации, по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям, предусмотренным ФГОС за весь период обучения составляет: 14 зачетов, 10 дифференцированных зачетов и 21 экзамен (без учета зачетов по физической культуре, учебной и производственной практике); по общеобразовательному циклу - 2 зачета, 8 дифференцированных зачетов и 3 экзамена. Таким образом, количество экзаменов в учебном году не превышает 8, количество зачетов (в том числе дифференцированные) - не более 10.

Общий объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию на весь период обучения составляет 7 недель, в том числе: 2 недели по общеобразовательному циклу, 5 недель, предусмотренные ФГОС по специальности.

**Государственная итоговая аттестация** включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний утверждаются образовательной организацией после их обсуждения на заседании педагогического совета образовательной организации с участием председателей государственных экзаменационных комиссий.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний, утвержденные образовательной организацией, доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования, успешно прошедший все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и 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. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной экзаменационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательным программам среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию техник-технолог по специальности среднего профессионального образования: **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**