

4. Пояснительная записка

4.1 Общие положения

Программа подготовки специалистов среднего звена, реализуемая государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательным учреждением с учетом требований рынка труда и на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО (далее – ФГОС), соответствующего данной специальности.

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности.

Нормативно-правовую базу разработки учебного плана по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- Федеральный государственный образовательный стандарт СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 г., зарегистрированный Министерством юстиции 23 июля 2014г. № 33234.
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 9.04.2015 г. №389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с внесенными изменениями приказом от 14.05.2014 г. №518).
- Методические рекомендации ФГАУ «ФИРО» от 25.02.2015 года по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования.
- Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 N 1186 (ред. от 27.04.2015) "Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов".
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с внесенными изменениями приказом от 15.12.2014 г. №1580).
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 (ред. от 31.01.2014) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".

- Устав государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Донской политехнический колледж», утвержденный приказом Министерства образования Тульской области от 1 декабря 2014 г. №1299 (с внесенными изменениями приказом от 28.07.2015 г. №1767).
- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГПОУ ТО «ДПК».
- Положение о текущем и рубежном контроле успеваемости, промежуточной аттестации студентов ГПОУ ТО «ДПК».
- Положение об экзамене (квалификационном) в ГПОУ ТО «ДПК».
- Положение о проведении государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ ТО «ДПК», обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования.
- Положение об учебной и производственной практике студентов ГПОУ ТО «ДПК».
- Положение о самостоятельной работе студента ГПОУ ТО «ДПК».

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования углубленной подготовки на базе основного общего образования при очной форме обучения составляет 4 года 10 месяцев.

Учебные занятия на всех курсах обучения начинаются с 1 сентября, проводятся пять-шесть раз в неделю, предусмотрена группировка уроков в пары, продолжительность урока – 45 минут.

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы специальности с учетом часов общеобразовательного цикла составляет 6732 часов. Максимальный объем учебной нагрузки на весь период обучения составляет 9504 час.

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.

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.

Виды 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 производства продукции питания для различных категорий потребителей;
- выполнение работ по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального и его разделов:
 - общепрофессиональные дисциплины;
 - профессиональные модули, включающие в свой состав учебную и производственную (по профилю специальности) практики.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы специальности включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Учебным планом предусмотрены 9 недель промежуточной аттестации и государственная итоговая аттестация в виде защиты выпускной квалификационной работы.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов (зачетной книжки), подтверждающих освоение обучающимися профессиональных компетенций при изучении теоретического материала, прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности, сдачи экзаменов (квалификационных).

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Основными формами текущего контроля знаний являются:

- фронтальный и индивидуальный опрос, собеседование;
- тестирование разных уровней сложности;
- проведение письменных контрольных работ;
- подготовка докладов, рефератов.

Процедура текущего и промежуточного контроля знаний осуществляется с использованием следующей системы оценок: «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «неудовлетворительно» («2»), «зачтено» («зачет»), «не зачтено» («незачет»), освоено («освоено»), не освоено («не освоено»).

Учебным планом основной профессиональной образовательной программы специальности предусмотрено проведение учебной и производственной практик по профилю специальности. Учебная практика по профессиональным модулям проводится концентрированно и рассредоточено (в зависимости от профессионального модуля) в учебном кулинарном и учебном кондитерских цехах, а также на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная

практика проводится на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, концентрированно. Учебная и производственная практики в целом составляют 33 недели, т.е. 1188 часов, преддипломная практика – 4 недели (144 часа).

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы составляет 45 недель, на 1,2 и 4 курсах обучения - по 11 недель, включая 2 недели в зимний период, на 3 курсе – 10 недель и на 5 курсе – 2 недели.

Количество часов в учебном плане, выделяемых для проведения лабораторных работ и практических занятий по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам профессиональных модулей, определено исходя из рекомендаций по обеспечению практикоориентированности образовательной программы в целом в пределах 50-65%. В данной образовательной программе практикоориентированность составляет 50,1%.

Образовательное учреждение самостоятельно определяет проведение деления учебных групп на подгруппы численностью не менее 8 человек при проведении лабораторных работ, практических занятий. В образовательной программе по специальности предусмотрена возможность деления групп на подгруппы при изучении учебных дисциплин: «Информатика», «Экономика организации», «Бухгалтерский учет в общественном питании», междисциплинарных курсов (МДК) и учебной практики профессиональных модулей, что обеспечивает повышение качества подготовки обучающихся по специальности, формирование общих и профессиональных компетенций.

4.2 Общеобразовательный цикл

Образовательное учреждение ГПОУ ТО «ДПК» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляет углубленную подготовку выпускников на базе основного общего образования, срок обучения в связи с этим увеличивается до 4 лет и 10 месяцев. Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется в течение двух курсов (1-4 семестры), максимальная учебная нагрузка составляет 2106 часов, обязательная аудиторная нагрузка – 1404 часа, средняя учебная нагрузка в неделю составляет не более 36 часов. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится по следующим дисциплинам: «Русский язык», «Математика», «Физика».

4.3 Формирование вариативной части образовательной программы

Обязательная (инвариантная) часть основной профессиональной образовательной программы по циклам (без образовательного цикла) составляет 4140 часов (70 %) от общего объема времени, отведенного на формирование профессиональных и общих компетенций и освоение основных видов деятельности, вариативная часть – 1224 часа (30 %).

Вариативная часть основной профессиональной образовательной программы специальности используется для увеличения часов общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов (МДК) профессиональных модулей, определенных стандартом, а также для введения новых общепрофессиональных дисциплин.

Распределение часов вариативной части ОПОП представлено в следующей таблице:

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Распределение вариативной части циклов ОПОП			
		Максимальная учебная нагрузка, час.		Обязательная аудиторная учебная нагрузка, час.	
		обязательная (инвариантная) часть	вариативная часть	обязательная (инвариантная) часть	вариативная часть
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	906	0	604	0
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	312	0	208	0
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	888	490	592	326
ПМ.00	Профессиональные модули	2268	1346	1512	898
Всего		4374	1836	2916	1224
		6210		4140	

Распределение вариативной части обязательной аудиторной нагрузки

	В часах	%
Введение дисциплин		
Добавление нагрузки к ОД, ОП и МДК		
Всего:	1244	100

Вариативная часть дает возможность углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Учебным планом предусмотрено в течение всего периода обучения выполнение трех курсовых работ (проектов) по дисциплинам, междисциплинарным курсам: «Экономика организации», «Бухгалтерский учет в общественном питании», МДК.06.01 Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей.

4.4 Форма проведения консультаций - групповые, индивидуальные, их проведение определяется предметной (цикловой) комиссией образовательного учреждения. Учебным планом образовательной программы предусмотрено проведение консультаций из расчета 4 часа на одного обучающегося в год.

4.5 Формы проведения промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и составным элементам профессиональных модулей (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам) предусмотрены в виде зачётов, дифференцированных зачётов, экзаменов, по окончании изучения профессиональных модулей - экзаменов (квалификационных).

В основной профессиональной образовательной программе специальности количество проводимых экзаменов, зачётов, дифференцированных зачётов строго регламентировано: экзаменов – не более 8 в учебном году, зачётов и дифференцированных зачётов – суммарно не

более 10. Общая продолжительность промежуточной аттестации в учебном году составляет 1-2 недели (36 или 72 часа).

4.6 Формы проведения государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация в основной профессиональной образовательной программе специальности проводится в форме подготовки и защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей: «Экономика организации», «Бухгалтерский учет в общественном питании», МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции, МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции, МДК.06.01 Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей. На подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) учебным планом отводится 6 недель. Форма и порядок проведения государственной итоговой аттестации определены Положением о ГИА, утвержденным в ГПОУ ТО «ДПК».