

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ «ДОНСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Утверждена приказом
директора ГПОУ ТО «ДПК»
от 31.08.2021 №364

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ-
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности

**19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
(базовая подготовка)**

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.
на базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – естественно-научный

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Представленная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (очная форма обучения) соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта.

Реализуемый учебный план разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта, целями и задачами реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Рабочие программы и фонд оценочных средств направлены на формирование профессиональных и общих компетенций, необходимых знаний, умений и практического опыта студентов.

Рабочие программы учебных дисциплин, фонд оценочных средств представлены в полном объеме, содержат материалы для проведения учебных занятий, промежуточной и государственной итоговой аттестации.

Материально-техническое оснащение, учебно-методическая обеспеченность, уровень профессиональной квалификации педагогических работников колледжа обеспечивает реализацию образовательной программы с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники и технологий.

В колледже созданы все необходимые условия для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья студентов, развития студенческого самоуправления, участия в работе спортивных и творческих клубов.

Разработанная и представленная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» рекомендуется к использованию в образовательном процессе колледжа.

Эксперт от работодателя:

ООО «Барбус», генеральный директор Филиппских Т.В.

ООО «Кафе Бар», директор Нефедова В.В.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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 (далее – ФГОС), соответствующего данной специальности.

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя:

- характеристику профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ;
- учебный план,
- рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей;
- программу преддипломной практики;
- фонд оценочных средств по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы;
- материалы, поясняющие ресурсное обеспечение ППССЗ специальности.

2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана в соответствии с

- Федеральным законом от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- Приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (зарегистрирован в Минюсте России 23.07.2014 г., регистрационный № 33234) (с изменениями и дополнениями);
- Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 г., регистрационный № 24480) (с изменениями и дополнениями);
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);
- Общероссийским классификатором профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94), принятым и введенным в действие

- Постановлением Госстандарта России от 26.12.1996г. №367 с 1 января 1996г. (с дополнениями и изменениями);
- Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 30.07.2013 г., регистрационный № 29200) (с изменениями и дополнениями);
 - Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован в Минюсте России 01.11.2013г., регистрационный № 30306) (с изменениями и дополнениями);
 - Приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован в Минюсте России 11.09.2020г., регистрационный № 59778);
 - Приказом Минобрнауки России от 25.10.2013 N 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» (зарегистрирован в Минюсте России 29.11.2013, регистрационный № 30507);
 - Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (с изменениями и дополнениями);
 - Уставом государственного профессионального образовательного учреждения Тульской области «Донской политехнический колледж», утвержденным приказом Министерства образования Тульской области от 1 декабря 2014 г. №1299 (с изменениями и дополнениями);
 - Положением о ведении журнала учебных занятий в ГПОУ ТО "ДПК";
 - Положением о зачетной книжке студента ГПОУ ТО "ДПК";
 - Положением о порядке пользования учебниками, учебными пособиями, средствами обучения и воспитания обучающимися ГПОУ ТО "ДПК";
 - Положением о порядке и случаях перевода студентов обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования с платного обучения на бесплатное в ГПОУ ТО "ДПК";
 - Положением о порядке обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренном обучении студентов ГПОУ ТО "ДПК";
 - Положением о порядке оформления возникновения, приостановления и прекращения отношений между ГПОУ ТО "ДПК" и обучающимися и (или) родителями (законными представителями) несовершеннолетних обучающихся;
 - Положением о порядке перевода, отчисления и восстановления обучающихся ГПОУ ТО "ДПК";
 - Положением о порядке посещения обучающимися по их выбору мероприятий, не предусмотренных учебным планом в ГПОУ ТО "ДПК";
 - Положением о порядке предоставления академического отпуска студентам ГПОУ ТО "ДПК";

- Положением о разработке и обновлении основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования в ГПОУ ТО «ДПК»;
- Положением о порядке разработки рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик в ГПОУ ТО "ДПК";
- Положением об индивидуальном проекте обучающихся ГПОУ ТО «ДПК»;
- Положением о порядке участия обучающихся ГПОУ ТО "ДПК" в формировании содержания своего профессионального образования;
- Положением о порядке формирования, ведения и хранения личных дел студентов ГПОУ ТО "ДПК";
- Положением о применении электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ в ГПОУ ТО "ДПК";
- Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ ТО "ДПК", обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования;
- Положением о проведении мониторинга качества знаний обучающихся ГПОУ ТО "ДПК";
- Положением о разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования в ГПОУ ТО "ДПК";
- Положением о самостоятельной работе студента ГПОУ ТО "ДПК";
- Положением о формах, периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в ГПОУ ТО «ДПК»;
- Положением о фонде оценочных средств в государственном профессиональном образовательном учреждении Тульской области "Донской политехнический колледж";
- Положением об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) в государственном профессиональном образовательном учреждении Тульской области "Донской политехнический колледж";
- Положением об организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГПОУ ТО "ДПК";
- Положением о входном контроле знаний студентов ГПОУ ТО «ДПК»;
- Порядком зачета ГПОУ ТО «ДПК» результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность;
- Положением о расписании учебных занятий по основным образовательным программам среднего профессионального образования в ГПОУ ТО «ДПК»;
- Положением о порядке организации обучения студентов в условиях практико-ориентированной (дуальной) системы подготовки кадров ГПОУ ТО «ДПК»;
- Порядком организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации образовательных программ в ГПОУ ТО «ДПК»;
- Положением о практической подготовке обучающихся ГПОУ ТО «ДПК»;
- Положением о мерах поощрения и дисциплинарной ответственности обучающихся ГПОУ ТО «ДПК»;

- Положением об организации проведения стажировки преподавателей и мастеров производственного обучения ГПОУ ТО "ДПК";
- Положением об условиях обучения инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в ГПОУ ТО "ДПК";
- Положением об экзамене (квалификационном) в ГПОУ ТО "ДПК";
- Положение об электронной библиотеке ГПОУ ТО "ДПК";
- Порядком заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов ГПОУ ТО "ДПК";
- Правилами внутреннего распорядка для обучающихся ГПОУ ТО "ДПК";
- Правилами внутреннего трудового распорядка для работников ГПОУ ТО "ДПК";
- Правилами использования информационно-коммуникационной сети «Интернет» участниками образовательного процесса в ГПОУ ТО "ДПК";
- Правилами приема в ГПОУ ТО "ДПК";
- Режимом занятий студентов ГПОУ ТО "ДПК";
- Программой воспитания студентов ГПОУ ТО «ДПК»;
- Календарным планом воспитательной работы ГПОУ ТО «ДПК» на 2021/2022 учебный год.

с учетом

- Примерной основной образовательной программы среднего общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 28.06.2016 N 2/16-з).

3. Общая характеристика ППССЗ

3.1. Цель ППССЗ

Основная цель ППССЗ по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания состоит в следующем:

- дать качественные базовые общие гуманитарные, социально-экономические, математические и естественнонаучные, общепрофессиональные знания, востребованные обществом;
- подготовить техника-технолога к успешной работе в области организации процесса производства полуфабрикатов, готовых изделий сложной кулинарной продукции;
- создать условия для овладения общими (универсальными) и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и востребованности на рынке труда;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры выпускников, их способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

3.2. Срок освоения ППССЗ

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает освоение обучающимися программы подготовки специалистов среднего звена с присвоением квалификации: техник - технолог. Срок обучения на базе основного общего образования при очной форме обучения – 3 года 10 мес.

3.3 Учебная нагрузка ППССЗ

Максимальная учебная нагрузка ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме обучения составляет 6480 часов, включает обязательную аудиторную нагрузку (4320 часов) и самостоятельную работу (2160 часов) обучающегося, учебную и производственную практику по профилю специальности - 28 недель.

Преддипломная практика - 4 недели, промежуточная аттестация - 7 недель, государственная итоговая аттестация - 6 недель.

3.4 Особенности реализации ППССЗ

При разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области общественного питания предприятий различных форм собственности.

В колледже создаются условия для максимального участия работодателей, как внешних экспертов оценки рабочих программ профессиональных модулей, так и в целом ППССЗ специальностей, в том числе ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности: входной, текущий, рубежный, промежуточный, итоговый.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды контрольно-оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценивать знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды контрольно-оценочных средств согласовываются предметными (цикловыми) комиссиями колледжа.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников 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;
- оценка подготовки докладов, рефератов;
- оценка выполнения индивидуальных заданий и др.

Процедура текущего контроля знаний осуществляется с использованием следующей системы оценок: «5» - отлично, «4» - хорошо, «3» - удовлетворительно, «2» - неудовлетворительно.

Промежуточная аттестация ППССЗ по учебным дисциплинам, профессиональным модулям предусмотрена в виде экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов. Итоговая аттестация по профессиональным модулям предполагает проведение экзамена (квалификационного).

Учебная практика осуществляется концентрированно или рассредоточено в течение семестра в учебных мастерских и лабораториях колледжа. Производственную практику при освоении ППССЗ обучающиеся проходят в профильных организациях.

ППССЗ реализуется с использованием современных образовательных технологий, таких как выполнение курсовых проектов по реальной тематике, технологии портфолио, тренинги, деловые и имитационные игры и др. В учебном процессе широко используется свободный доступ к электронным образовательным ресурсам сети Интернет, обеспечивается предоставление учебного материала в электронном виде.

Внеучебная деятельность обучающихся направлена на их самореализацию в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У обучающихся формируются профессионально значимые личностные качества, такие как толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач в колледже способствуют проводимые в колледже научно-практические конференции, предметные олимпиады, профессиональные конкурсы, дни здоровья и др.

Воспитание обучающихся при освоении ими образовательной программы осуществляется на основе рабочей программы воспитания и календарного плана воспитательной работы.

4. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

4.1. Область профессиональной деятельности выпускников

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.

4.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

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.

4.3. Виды профессиональной деятельности выпускников

Виды профессиональной деятельности выпускников:

- 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 профессиям рабочих 16675 Повар, 12901 Кондитер.

4.4. Компетенции выпускников, формируемые в результате освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником общими и профессиональными компетенциями (представленными ниже), т.е. его способностью применять знания, умения, полученный практический опыт и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности:

Профессиональные компетенции

Вид деятельности:	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.
Вид деятельности:	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.
Вид деятельности:	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.

Вид Организация процесса приготовления и приготовление сложных
деятельности: 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.

Вид Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и
деятельности: горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Вид Организация работы структурного подразделения.

деятельности:

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.

Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Профессия «Повар»

Вид Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,
деятельности кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 7.1. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых,
макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
реализации супов и соусов разнообразного ассортимента.

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра,
муки разнообразного ассортимента.

ПК 7.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного
водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 7.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней
птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Вид Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,
деятельности кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПК 7.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к
реализации салатов разнообразного ассортимента.

- ПК 7.7. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
- Вид Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
деятельности сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
- ПК 7.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
- ПК 7.9. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.
Профессия «Кондитер»
- Вид Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
деятельности мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 7.10. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 7.11. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
- ПК 7.12. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- ПК 7.13. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Общие компетенции

- 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.

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

В соответствии с Уставом ГПОУ ТО «ДПК» и ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным графиком учебного процесса, рабочими программами учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик.

5.1. Учебный план

Учебный план ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлен в соответствии с рекомендациями Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО и Федерального института развития образования (ФГАУ «ФИРО») от 25.02. 2015 г. и включает в себя:

- календарный учебный график;
- сводные данные по бюджету времени (в неделях);
- план учебного процесса;
- перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др.;
- пояснительную записку (к учебному плану).

Учебный план специальности регламентирует (в соответствии с ФГОС):

- последовательность освоения учебных циклов:
 - общеобразовательного;
 - общего гуманитарного и социально-экономического;
 - математического и общего естественнонаучного;
 - профессионального и его разделов: учебная и производственная практика (по профилю специальности);
 - производственной (преддипломной) практики.
- последовательность проведения видов аттестации:
 - промежуточной аттестации;
 - государственной итоговой аттестации (подготовки и защиты выпускной квалификационной работы).

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 концентрированно на предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося в соответствии с ФГОС СПО при освоении ППССЗ специальности составляет 54 часа в неделю и включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной работы обучающегося. Объем обязательной аудиторной нагрузки при очной форме обучения составляет 36 часов в неделю.

Аудиторная учебная нагрузка обучающихся предполагает лекционные, семинарские, практические (лабораторные) виды занятий. Внеаудиторная нагрузка (самостоятельная работа) предполагает выполнение обучающимися курсовых работ, рефератов, расчетных индивидуальных заданий, а также подготовку к промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям. Самостоятельная работа в целом направлена на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладению навыками сбора и обработки технико-экономической информации, что позволяет сформировать профессиональные качества специалиста.

5.2. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

ППССЗ специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает в свой состав рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей (в том числе учебных и производственных практик) и преддипломной практики. Все рабочие программы прошли внутреннюю и внешнюю экспертизы.

5.3. Программы учебных и производственных практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме обучения предусматривается раздел ППССЗ «Учебная и производственная практика». Он является обязательным и входит в состав профессионального модуля и представляет собой вид производственной деятельности, ориентированный на профессионально-практическую подготовку обучающегося по специальности.

Учебная и производственная практика (по профилю специальности) закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических разделов междисциплинарных курсов (МДК), вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общих (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки профессиональных компетенций, полученных обучающимся в период практики (отзыва руководителя практики об уровне его умений и квалификации). По результатам аттестации выставляется оценка по двухбалльной шкале: «зачет» (освоена), «не зачет» (не освоена) или выставляется дифференцированный зачет (оценка по пятибалльной шкале).

Цель производственной (преддипломной) практики - закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися в процессе изучения профессиональных модулей, а также сбор, систематизация и обобщение практического материала, в т.ч. для использования в выпускной квалификационной работе. Задачами производственной практики являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым обучающимся в выпускной квалификационной работе; анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме выпускной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

5.4. Практическая подготовка обучающихся

В рамках ППССЗ осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении образовательной программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в колледже, в профильной организации.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки осуществляется:

- при реализации учебных дисциплин, МДК (профессиональный цикл).
- в ходе практики.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ

Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена сформировано на основе требований к условиям реализации ППССЗ, определяемых ФГОС СПО по данной специальности.

6.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Кадровое обеспечение ППССЗ представлено отдельным документом.

6.2. Учебно-методическое обеспечение учебного процесса

Для успешной реализации ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в колледже сформировано учебно-методическое обеспечение учебного процесса.

Для проведения текущего, рубежного контроля, промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам сформированы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Эти фонды включают контрольно-измерительные материалы по учебным дисциплинам и комплексы контрольно-оценочных средств по профессиональным модулям ППССЗ, а также материалы для проведения государственной итоговой аттестации.

Для учебно-методического сопровождения практических и лабораторных занятий, самостоятельной внеаудиторной работы обучающихся, организации курсового проектирования, в колледже разработаны методические пособия, указания, комплексы инструкционно-технологических карт, создающие условия для успешного освоения знаний, получения практического опыта.

В библиотеке колледжа обеспечен свободный доступ обучающихся, как к библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин, междисциплинарных курсов профессиональных модулей ППССЗ, так и к электронным учебникам (отдельных учебных дисциплин), учебно-методическим пособиям, рекомендациям по выполнению курсовых (дипломных) работ (проектов), лабораторных и практических занятий.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает государственно-нормативные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся могут использовать информационные образовательные ресурсы колледжа и образовательные порталы сети Интернет в компьютерных классах колледжа и в читальном зале библиотеки. В учебном процессе используются видеофильмы, мультимедийные материалы.

В образовательном процессе в свободном доступе используются информационные ресурсы ФЦИОР (<http://fcior.edu.ru/>), по коду доступа - электронная библиотека издательства «Академия», доступны ресурсы государственного учреждения культуры Тульской области «Региональный библиотечно-информационный комплекс».

6.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания в колледже сформирована материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом колледжа, и соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень оборудования материально-технического оснащения ППССЗ представлен в отдельном документе.