

## **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.

Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки на базе основного общего образования при очной форме обучения составляет 3 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 4320 часов. Максимальный объём учебной нагрузки на весь период обучения составляет 6480 часов. Учебная и производственная практика – 1008 часов.

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 работы структурного подразделения;
- выполнение работ по профессиям рабочих «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, раздел включает 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 6 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 28 недель, т.е. 1008 часов, преддипломная практика – 4 недели (144 часа).

Общая продолжительность каникул при освоении основной профессиональной образовательной программы составляет 34 недели, на 1,2 курсах обучения - по 11 недель, включая 2 недели в зимний период, на 3 курсе – 10 недель и на 4 курсе – 2 недели.

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», «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.

Для юношей в рамках дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» в шестом семестре учебным планом предусмотрено проведение учебных сборов в объеме 35 часов в соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе».

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.

Общая информация об осуществлении практической подготовки обучающихся представлена в таблице:

Компоненты образовательной программы (рабочие программы - РП)	Виды учебной деятельности	Виды практики	Место	Продолжительность, период
РП ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	практические занятия	-	колледж	24 часа, 1 семестр
РП ОП.02 Физиология питания	практические занятия	-	колледж	16 часов, 1 семестр
РП ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	практические занятия	-	колледж	12 часов, 2 семестр
РП ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	курсовое проектирование	-	колледж	20 часов, 7-8 семестр

РП ОП.08 Охрана труда	практические занятия	-	колледж	4 часа, 1 семестр
РП ОП.12 Организация обслуживания и мерчендайзинг	практические занятия	-	колледж	8 часов, 2 семестр
РП ОП.13 Основы товароведения производственных товаров	практические занятия	-	колледж	32 часа, 1-2 семестр
РП ОП.14 Этика и психология в профессиональной деятельности	практические занятия	-	колледж	8 часов, 8 семестр
РП ОП.15 Документационное обеспечение управления	практические занятия	-	колледж	16 часов, 7-8 семестр
РП ОП.16 Бухгалтерский учет в общественном питании	практические занятия	-	колледж	6 часов, 7-8 семестр
РП ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	практические занятия (МДК.01.01)	-	колледж	56 часов, 4-5 семестр
РП ПП.01 Производственная практика по ПМ.01	-	производственная	профильные организации по договорам	72 часа, 5 семестр
РП ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	практические занятия (МДК.02.01)	-	колледж	60 часов, 4-5 семестр
РП ПП.02 Производственная практика по ПМ.02	-	производственная	профильные организации по договорам	108 часов, 5 семестр
РП ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	практические занятия (МДК.03.01)	-	колледж	90 часов, 5-6 семестр
	курсовое проектирование по МДК.03.01	-	колледж	20 часов, 6 семестр
РП ПП.03 Производственная практика по ПМ.03	-	производственная	профильные организации по договорам	72 часа, 6 семестр
РП ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	практические занятия (МДК.04.01)	-	колледж	96 часов, 5-6 семестр
РП ПП.04 Производственная практика по ПМ.04	-	производственная	профильные организации по	108 часов, 6 семестр

			договорам	
РП ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	практические занятия (МДК.05.01)	-	колледж	90 часов, 6-7 семестр
РП ПП.05 Производственная практика по ПМ.05	-	производственная	профильные организации по договорам	72 часа, 7 семестр
РП ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	практические занятия (МДК.06.01)	-	колледж	66 часов, 7-8 семестр
	курсовое проектирование по МДК.06.01	-	колледж	20 часов, 8 семестр
РП ПП.06 Производственная практика по ПМ.06	-	производственная	профильные организации по договорам	36 часов, 8 семестр
РП ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	практические занятия (МДК.07.01)	-	колледж	128 часов, 2-4 семестр
РП УП.07 Учебная практика по ПМ.07	-	учебная	колледж	540 часов, 3-4 семестр
РП ПДП Преддипломная практика	-	преддипломная	профильные организации по договорам	144 часа, 8 семестр

#### 4.2. Общеобразовательный учебный цикл

Общеобразовательный цикл ППССЗ сформирован в соответствии с письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. №06-259, методическими рекомендациями ФГАУ «ФИРО» от 25.02.2015 г. 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, письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.06.2017 г. №ТС-194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия».

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», «Иностранный язык», «Естествознание (химия)». Дисциплины «Естествознание (химия)», «Естествознание (биология)», «Математика» являются профильными и изучаются на углубленном уровне.

### 4.3. Формирование вариативной части образовательной программы

Обязательная (инвариантная) часть основной профессиональной образовательной программы по циклам (без общеобразовательного) составляет 2052 часов (без учета часов учебной и производственной практики), вариативная часть – 864 часа.

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

Распределение часов вариативной части ППССЗ 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	630	75	420	56
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	312	0	208	0
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	624	735	416	472
ПМ.00	Профессиональные модули	1512	442	1008	336
Всего		<b>3078</b>	<b>1252</b>	<b>2052</b>	<b>864</b>
		<b>4330</b>		<b>2916</b>	

### Распределение вариативной части обязательной аудиторной нагрузки

	В часах	%
Введение учебных дисциплин	472	55
Добавление часов к УД и МДК	392	45
<b>Всего:</b>	<b>864</b>	<b>100</b>

Вариативная часть образовательной программы направлена на усиление профессиональной составляющей ППССЗ, что дает возможность углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной (инвариантной) части, 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: «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», МДК.06.01 «Управление структурным подразделением организации».

**4.4. Форма проведения консультаций** - групповые, индивидуальные, их проведение определяется предметной (цикловой) комиссией образовательного учреждения. Учебным планом образовательной программы предусмотрено проведение консультаций из расчета 100 часов на учебную группу 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 по 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 образовательной программы. На подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) учебным планом отводится 6 недель. Форма и порядок проведения государственной итоговой аттестации определены Положением о проведении государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ ТО «ДПК», обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным в ГПОУ ТО «ДПК».