

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СВЕТЛОГРАДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО
Петровский районный союз
потребительских обществ председатель
правления
Н.В. Кузема

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ СРСК
А.Д. Шаповалов

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
среднего профессионального образования по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Светлоград, 2017 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом **Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384.**

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» (далее – ГБПОУ СРСК)

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология продукции общественного питания» протокол № 1 от «29» августа 2017 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА	6
ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ	7
ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ	9
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ	13
РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ	15
НОРМАТИВНОЕ И МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ	16

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности «Технология продукции общественного питания», реализуется в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» (далее ГБПОУ СРСК) и представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы

1.2. Нормативно-правовая база разработки ППССЗ

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413;
- Приказ Министерства образования и науки России от 29.12.2014 N 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 09.02.2015 N 35953);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384);
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г № 968;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Нормативно-методические документы Минобрнауки РФ <http://www.edu.ru>;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013 г. № 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (**ред. от 18.08.2016г.**);

Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года № 06-259).

1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

1.3.1. Цель ППССЗ

Право на реализацию программы подготовки специалистов среднего звена по специальности [19.02.10](#) Технология продукции общественного питания имеет образовательная организация при наличии соответствующей лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Возможна сетевая форма реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием ресурсов нескольких образовательных организаций. В реализации программы подготовки специалистов среднего звена с использованием сетевой формы наряду с образовательными организациями также могут участвовать медицинские организации, организации культуры, физкультурно-спортивные и иные организации, обладающие ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения учебной и производственной практики и осуществления иных видов учебной деятельности, предусмотренных программой подготовки специалистов среднего звена.

При реализации программы подготовки специалистов среднего звена образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

1.3.2. Нормативный срок освоения ППССЗ

Сроки получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

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

Сроки получения СПО по ППССЗ базовой и углубленной подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

- а) для обучающихся по очно-заочной и заочной формам обучения: на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;
на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;
- б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	115 нед.
-----------------------------------	-----------------

Учебная практика	33 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Г осударственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	34 нед.
Итого	199 нед.

Так как в колледже осуществляется подготовка специалистов среднего звена на базе основного общего образования и реализуется федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО, то к срокам, указанным в таблице 1 добавляется 52 недели (в том числе 39 недель обучения по учебным циклам).

1.3.4. Требования к поступающим в колледж на данную ППССЗ

Прием граждан на обучение по ППССЗ за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, бюджетов субъектов Российской Федерации и местных бюджетов является общедоступным, если иное не предусмотрено частью 4 статьи 68 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». Финансирование реализации ППССЗ должно осуществляться в объеме не ниже установленных государственных нормативных затрат на оказание государственной услуги в сфере образования для данного уровня, в соответствии с Правилами приёма в государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

1.3.5 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, подготовлен к освоению ОПОП, наряду с гражданами, имеющими среднее общее образование.

1.3.6 Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники колледжа;
- студенты, обучающиеся по 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- администрация и коллективные органы управления Колледжа;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

2 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

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.

2.3 Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам 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 ([приложение](#) к настоящему ФГОС СПО).
- Старший техник-технолог готовится к следующим видам 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ([приложение](#) к настоящему ФГОС СПО).

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

3.1 Компетентностная модель выпускника

Компетентностная модель выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой совокупный ожидаемый результат освоения настоящей ППССЗ.

Техник-технолог должен обладать 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.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

Старший техник-технолог должен обладать 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам 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.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.

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.

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.

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.

Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

4.1 Учебный план представлен на официальном сайте ГБПОУ СРСК.

<http://svetrsk26.ru>

4.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, к срокам освоения ППССЗ и учебного плана.

Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул обучающихся. На его основе разрабатывается и утверждается календарный учебный график.

Календарный учебный график представлен в Приложении 2.

4.3 Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с ФГОС СПО, с разъяснениями по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.

4.3.1 Рабочие программы базовых дисциплин

- Рабочая программа ОУД.01.01. Русский язык и Литература. Русский язык.
- Рабочая программа ОУД.01.01. Русский язык и Литература. Литература.
- Рабочая программа ОУД.01.02. Иностранный язык
- Рабочая программа ОУД.01.03. История
- Рабочая программа ОУД.01.04. Обществознание (включая экономику и право)
- Рабочая программа ОУД.01.05. Химия
- Рабочая программа ОУД.01.06. Биология
- Рабочая программа ОУД 01.07. Физическая культура
- Рабочая программа ОУД.01.08. ОБЖ
- Рабочая программа ОУД.01.09. Экология
- Рабочая программа ОУД.01.10. География

4.3.2 Рабочие программы профильных дисциплин

- Рабочая программа ОУД.02.01. Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия.
- Рабочая программа ОУД 01.03. Информатика
- Рабочая программа ОУД.02.02. Физика

4.3.3 Рабочие программы дополнительных учебных дисциплин

- Рабочая программа УД.01. Астрономия

4.3.4 Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

- Рабочая программа ОГСЭ.01. Основы философии
- Рабочая программа ОГСЭ.02. История
- Рабочая программа ОГСЭ.03. Иностранный язык
- Рабочая программа ОГСЭ.04. Физическая культура

4.3.5 Рабочие программы дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла

- Рабочая программа ЕН.01. Математика
- Рабочая программа ЕН.02.02. Экологические основы природопользования
- Рабочая программа ЕН.02.03. Химия

4.3.6 Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин

- Рабочая программа ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- Рабочая программа ОП.02. Физиология питания
- Рабочая программа ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
- Рабочая программа ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Рабочая программа ОП.05. Метрология, стандартизация
- Рабочая программа ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности
- Рабочая программа ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Рабочая программа ОП.08. Охрана труда
- Рабочая программа ОП.09. Безопасность жизнедеятельности
- Рабочая программа ОП. 10. Психология и этика профессиональной деятельности
- Рабочая программа ОП. 11. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

4.3.7 Рабочие программы профессиональных модулей

- Рабочая программа ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- Рабочая программа ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
- Рабочая программа ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
- Рабочая программа ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

4.3.8 Вариативная часть

- Рабочая программа Основы предпринимательства

4.4 Программы учебной и производственной практики (по профилю специальности) и производственной практики (преддипломной)

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно. Программы практик разработаны на основе Положения о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

4.5 Программа государственной итоговой аттестации (итоговой аттестации)

Программа государственной итоговой аттестации (ГИА) разработана на основе Положения о порядке и формах проведения итоговой аттестации в колледже, Положения об организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

5.1. Контроль и оценка освоения программы подготовки специалистов среднего звена, профессиональных и общих компетенций

Контроль и оценка освоения программы подготовки специалистов среднего звена, профессиональных и общих компетенций осуществляется согласно Положению о формах, периодичности, порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в колледже.

Основными видами контроля учебных достижений обучающихся (знаний, умений, общих и профессиональных компетенций) в рамках дисциплины или модуля в течение семестра являются текущий и промежуточный контроль.

Текущий контроль - это непрерывное осуществление проверки усвоения знаний, умений и применения профессиональных навыков, формирования общих и профессиональных компетенций на занятиях теоретического и практического обучения.

Могут применяться следующие формы текущего контроля:

- устный опрос;
- письменный опрос;
- тестирование;
- контрольные работы;
- курсовые работы (проекты);
- проверка выполнения домашних самостоятельных работ (рефератов, составление кроссвордов, создание презентаций);
- проверка заданий практических работ;
- собеседование.

Промежуточный контроль по дисциплине, МДК – это форма контроля, проводимая по завершению изучения дисциплины, МДК в семестре. Время проведения и продолжительность промежуточного контроля устанавливается графиком учебного процесса.

Промежуточная аттестация по дисциплине, профессиональному модулю (МДК, практикам) может проводиться в следующих формах:

- экзамен;
- экзамен квалификационный;
- зачет;
- дифференцированный зачет.

Для аттестации по учебной и производственной практике обучающимися представляются отчеты по выполнению заданий по практике, характеристики, отзывы руководителей практик и аттестационные листы с места прохождения практики.

В целях проверки уровня овладения обучающимися видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными и общими компетенциями по итогам профессионального модуля, проводится экзамен квалификационный. В качестве председателя экзаменационной комиссии привлекается квалифицированный специалист предприятия отрасли, имеющий профильное образование.

5.2 Требования к выпускным квалификационным работам

Государственная итоговая аттестация выпускников Колледжа, освоивших основную образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Темы выпускных квалификационных работ (дипломных проектов) имеют практико-ориентированный характер и отвечают следующим требованиям:

- овладение профессиональными компетенциями;
- реальность задания;
- актуальность.

Каждая тема выпускной квалификационной работы (дипломный проект) соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы выпускных квалификационных работ (дипломных проектов) разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются на заседании цикловой методической комиссии ГБПОУ СРСК и утверждаются директором.

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы (дипломного проекта), в том числе им может быть предложена другая тематика с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ (дипломных проектов) разрабатывают индивидуальные задания, которые рассматриваются на заседании цикловой методической комиссии и утверждаются директором колледжа.

Выполненная выпускная квалификационная работа (дипломный проект) вместе с отзывом руководителя направляется на рецензию.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты квалификационной работы (дипломного проекта).

Объем времени на подготовку и защиту квалификационной работы (дипломного проекта) составляет 6 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) - 5 недель;
- защита выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) - 1 неделя.

На защите выпускной квалификационной работы (дипломного проекта) Государственная экзаменационная комиссия формирует матрицу оценок достижений

обучающихся по результатам выполнения и защиты ВКР на этапе государственной итоговой аттестации. При этом учитываются оценки рецензента и руководителя.

5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Задача государственной экзаменационной комиссии – оценка качества подготовки выпускников Колледжа, которая должна осуществляться государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы и результатам освоения основной образовательной программы ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются Колледжем в соответствии с календарным учебным графиком.

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968).

Состав государственной экзаменационной комиссии утверждается приказом директора «ГБПОУ СРСК».

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ

Ресурсное обеспечение ППССЗ ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж» формируется на основе требований к условиям реализации ППССЗ, определяемых ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

6.1. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

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

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

Подготовку по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляют 13 преподавателей.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методическое обеспечение ППССЗ в полном объеме содержится в учебно-методических комплексах дисциплин, профессиональных модулей, практик и итоговой аттестации. Содержание учебно-методических комплексов обеспечивает необходимый уровень и объем образования, включая самостоятельную работу обучающихся, а также

предусматривает контроль качества освоения обучающимися ППССЗ в целом и отдельных ее компонентов.

Информационное обеспечение основывается как на традиционных (библиотечных и издательских), так и на новых телекоммуникационных технологиях, что соответствует требованиям ФГОС.

Библиотечно-информационное обеспечение учебного процесса осуществляется библиотекой ГБПОУ СРСК.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением. Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам Колледжа. Также используется фонд ЭБС «znanium.com», который предоставляет:

- возможность индивидуального доступа к содержимому ЭБС из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет;
- возможность одновременного индивидуального доступа к содержимому ЭБС в соответствии с требованиями ФГОС СПО;
- возможность поиска по всему содержанию ЭБС.

6.3 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, предусмотренной ФГОС СПО, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики.

Материально-техническое обеспечение включает:

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

- метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.
- Учебный кулинарный цех.
- Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

Каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Для занятий физической культурой и спортом используются спортивные залы, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий.

Для проведения учебно-воспитательных мероприятий используются актовый зал, библиотека, читальный зал с возможностью выхода в сеть Интернет.

Имеющаяся материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

7 НОРМАТИВНОЕ И МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППСЗ

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых в соответствии с ФГОС СПО по специальности 08.02.01 Строительство и эксплуатация зданий и сооружений оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания регламентируется Положением о формах, периодичности, системе оценок и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в ГБПОУ СРСК, Положением о практике обучающихся, осваивающих программы подготовки специалистов среднего звена в ГБПОУ СРСК.

Государственная итоговая аттестация выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания регламентируется Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ СРСК.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточной и итоговой аттестации включают:

- контрольные вопросы по учебным дисциплинам;
- фонд тестовых заданий;
- экзаменационные билеты;
- методические указания к выполнению практических и самостоятельных, контрольных и курсовых работ;
- программы учебной и производственной практик;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной, государственной итоговой аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются Колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Колледжем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, материалы зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ,

рефератов и т.п., а так же иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Программы текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом.

Предусмотрены следующие виды текущего контроля: опрос, контрольные работы, тестирование, собеседование и др.

Контроль знаний обучающихся проводится по следующей схеме:

- 1) текущая аттестация знаний в семестре;
- 2) промежуточная аттестация в форме зачетов и экзаменов (в соответствии с учебными планами);
- 3) государственная итоговая аттестация