

**ГПОУ ЯО Ярославский профессиональный колледж №21
(ЯПК №21)**

«УТВЕРЖДАЮ»

Зам. директора по УПР

_____ *М.А. Поникарова*

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Ярославль

Программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014 г.) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ЯПК №21

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

19.02.10 Технология производства общественного питания

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.2. НОРМАТИВНЫЙ СРОК ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.3. РЕАЛИЗАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 ОБЛАСТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

2.2 ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.3.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

2.3.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ ППСЗ

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 Учебный план очной формы обучения

3.2 Календарный учебный график

3.3 Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

3.4 Календарно-тематические планы дисциплин, профессиональных модулей/междисциплинарных курсов

3.5 Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей

3.6 Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию производственного обучения

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

5. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2 Порядок проведения государственной итоговой аттестации

Лист актуализации ОПОП

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП) среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов

среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ЯПК №21 - это комплекс нормативно-методической, учебно-планирующей, учебно-методической документации и оценочных материалов, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

1.1. НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО

Программа подготовки специалистов среднего звена государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства» разработана на основе:

- Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., зарегистр. Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014 г.) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах образовательной программы среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413
- Приказа от 31 декабря 2015 года «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413
- Письма Минобрнауки России от 01.04.2013 N ИР-170/17 "О Федеральном законе "Об образовании в Российской Федерации" (вместе с "Рекомендациями субъектам Российской Федерации по подготовке к реализации Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации")
- Приказа Минобрнауки России от 29.10.2013 N 1199 (ред. от 18.11.2015) "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования"
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 апреля 2015 г. №390 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»
- Приказа Минобрнауки России от 29 декабря 2014г. №1645 «О внесении изменений в приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»
- Приказа Минобрнауки России от 14 июня 2013г. N 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по

образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200) с изменениями от 22 января 2014г. N 31

- Приказа Минобрнауки России от 15 декабря 2014г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013г. №464»
- Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»
- Приказа Минобрнауки России от 7 июня 2017 г. № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом министерства образования российской федерации от 5 марта 2004 г. N 1089»
- Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России N 06-281от 18 марта 2014 г.)

Учебно-методическая база реализации ФГОС СПО (внешняя)

- Примерная основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Концепция вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области (одобрена коллегией министерства образования и науки Самарской области, распоряжение от 30.06.2010г. №2/3)
- Методические рекомендации по формированию вариативной составляющей (части) основных профессиональных образовательных программ в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования в Самарской области, Письмо ЦПО № 380 от 12.07.2018
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Письма Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций 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 Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»

Нормативно-методическая база реализации ФГОС СПО (внутренняя) Локальные нормативные акты ЯПК №21, регламентирующие

реализацию ФГОС СПО

- Устав ЯПК №21
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования
- Положение о выпускной квалификационной работе по программам подготовки специалистов среднего звена
- Положение о порядке организации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения студентов государственного автономного профессионального образовательного учреждения Самарской области «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства»
- Положение о фонде оценочных средств
- Положение об опрактике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ЯПК №21
- Положение об организации выполнения и защиты курсовой, дипломной работы (проекта)
- Положение о проведении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования

Методические рекомендации и шаблоны (унифицированные формы) учебно-планирующей и учебно-методической документации, разработанные в ЯПК №21

- Методические рекомендации по разработке и реализации образовательных программ среднего профессионального образования
- Методические рекомендации для педагогов по разработке и оформлению методических рекомендаций для студентов по выполнению лабораторных работ, практических занятий и самостоятельных работ
- Методические рекомендации по использованию в образовательном процессе активных форм проведения занятий
- Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной

дисциплины общеобразовательного цикла ОПОП (включая шаблон)

- Методические рекомендации по разработке рабочей программы учебной дисциплины (включая шаблон)
- Методические рекомендации по разработке рабочей программы профессионального модуля ОПОП (включая шаблон)
- Методические рекомендации по разработке комплекта контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу (включая шаблон)
- Методические рекомендации по разработке комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю (включая шаблон);

1.2. НОРМАТИВНЫЙ СРОК ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Нормативный срок освоения ППССЗ на базе основного общего образования при очной форме получения образования составляет 199 недель, в том числе:

- обучение по учебным циклам 120 недель;
- учебная практика и производственная практика 28 недель;
- производственная практика (преддипломная) 4 недели;
- промежуточная аттестация 7 недель;
- государственная итоговая аттестация 6 недель;
- каникулярное время 34 недели.

1.3. РЕАЛИЗАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Реализация ОПОП осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Реализация ОПОП осуществляется как самостоятельно, так и посредством сетевой формы.

При реализации ОПОП колледж вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 ОБЛАСТЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Область профессиональной деятельности выпускника:

- организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- 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.

2.2 ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Основные виды деятельности (далее - ОВД), исходя из сочетания квалификаций специалиста среднего звена ФГОС СПО:

- 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 профессии рабочего 16675 Повар.

Профессиональные компетенции

В результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования у выпускника должны быть сформированы профессиональные компетенции.

ОВД.01. 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.

ОВД.02. 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.

ОВД.03. 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.

ОВД.04. 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.

ОВД.05. 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.

ОВД.06. Организация работы структурного подразделения

- 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.

ОВД.07. Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар

- ПК 7.1. Готовить и оформлять основные простые блюда и гарниры.
- ПК 7.2. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда из полуфабрикатов.

- ПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда из консервов и концентратов.

Общие компетенции (ОК)

В результате освоения образовательной программы среднего профессионального образования у выпускника должны быть сформированы общие компетенции.

- 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. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.3.1. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ

Вариативная часть образовательной программы (1296 час.) распределена по учебным дисциплинам и профессиональным модулям на получение дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения функций и запросами работодателей.¹ Распределение вариативной части ППССЗ представлено в таблице:

конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда, на углубление

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Учебная нагрузка обучающегося
ОГСЭ.05	Общие компетенции профессионала (по уровням)	84
ОГСЭ.06	Рынок труда и профессиональная карьера	54
ОП.10	Основы предпринимательства	90
ОП.11	Коммуникология	57
ОП.12	Моделирование профессиональной деятельности	72
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	153
ОП.14	Кухня народов мира	96
ОП.15	Основы дизайна и композиции	72
ОП.16	Современные технологические процессы, оборудование и техника в общественном питании	117
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной	138
ОП.05	Метрология и стандартизация	6
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	24
ОП.08	Охрана труда	6
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	21
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	84
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	71
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	45
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих	31
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	45
МДК.07.01	Технология приготовления простых блюд	30
	ИТОГО	1296

подготовки студента в соответствии с требованиями работодателей к трудовым

2.3.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивает:

- выполнение обучающимися практических занятий, включая как обязательный

¹ Акт согласования ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания и учебный план, 2019

компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в Г АПОУ ТКСТП и в организациях в реальных условиях профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин по специальности.

Образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения, в том числе:

- Windows 7 Professional
- Microsoft Office 2007 (Microsoft Office Excel 2007, Microsoft Office Word 2007, Microsoft Office PowerPoint 2007, Microsoft Office Publisher 2007, Microsoft Office Access 2007)
- Компас - 3D

Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя требования к материально-техническому, учебно-методическому обеспечению

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду образовательной организации (при наличии).

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, допускается применение специально оборудованных помещений, их виртуальных аналогов, позволяющих обучающимся осваивать ОК и ПК.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося.

Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы в ЯПК №21 обеспечивается педагогическими работниками, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том

числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной во ФГОС СПО (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной во ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя требования к финансовым условиям реализации образовательной программы

Расчеты нормативных затрат оказания государственных услуг по реализации образовательной программы осуществляется в соответствии с Методикой определения нормативных затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ среднего профессионального образования по профессиям (специальностям) и укрупненным группам профессий (специальностей), утвержденной Минобрнауки России 27 ноября 2015 г. № АП-114/18вн.

Нормативные затраты на оказание государственных услуг в сфере образования по реализации образовательной программы включают в себя затраты на оплату труда преподавателей и мастеров производственного обучения с учетом обеспечения уровня средней заработной платы педагогических работников за выполняемую ими учебную (преподавательскую) работу и другую работу в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 7 мая 2012 г. № 597 «О мероприятиях по реализации государственной социальной политики».

Расчёт норматива затрат по реализации основной профессиональной образовательной программы СПО может отличаться в зависимости от требований нормативных актов субъектов РФ, а также применения сетевых форм, образовательных технологий, специальных условий получения образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и других особенностей организации и осуществления образовательной деятельности.

Требования к условиям реализации образовательной программы включают в себя требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной программы

Качество образовательной программы определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки на добровольной основе.

В целях совершенствования образовательной программы при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекаются работодатели и их объединения, иные юридические и (или) физические лица, включая педагогических работников образовательной

организации.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются в колледже (учебный план на текущий учебный год) и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

При разработке фондов оценочных средств по профессиональным модулям в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

В колледже разработано «Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ЯПК №21». Данное положение регламентирует:

- порядок проведения текущего контроля знаний;
- порядок проведения промежуточной аттестации;
- порядок ликвидации текущих задолженностей;
- подготовку и проведение экзамена по дисциплине или МДК;
- порядок ликвидации задолженностей по результатам промежуточной аттестации.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Прилагается

3.2 КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК Прилагается

3.3 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Комплект рабочих программ по предметам общеобразовательного цикла

Примерные программы общеобразовательных предметов для специальностей среднего профессионального образования рекомендованы Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО» протокол №3 от 21.07. 2015г.) с уточнениями (протокол №3 от 25.05.2017г. Научно-методического совета Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО»).

Комплект рабочих программ находится в папке «Естественно-научный профиль ППССЗ. 2019» в методическом кабинете.

ОУП. 01 Русский язык

ОУП.02 Литература

ОУП.03 Иностранный язык

ОУП.04 История

ОУП.05 Математика (профильная)

ОУП.06 Астрономия

ОУП.07 Физическая культура

ОУП.08 Основы безопасности жизнедеятельности

ОУП.09 Информатика (профильная)

ОУП. 11 Химия (профильная)

ОУП. 13 Биология (профильная)

УП.01 Человек в современном мире / Физика в моей профессии

Комплект рабочих программ по дисциплинам и модулям

Комплект рабочих программ находится в папке «ОПОП 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Набор 2018г. - Выпуск 2022» в методическом кабинете.

ОГСЭ.00 **Общий гуманитарный и социально-экономический цикл**

ОГСЭ.01 Основы

ОГСЭ.02 философии

ОГСЭ.03 История

ОГСЭ.04 Иностранный язык

ОГСЭ.05 Физическая

ОГСЭ.06 культура

ЕН.00 **Общие компетенции профессионала (по уровням)**

Рынок труда и профессиональная карьера **Математический и**

общий естественнонаучный цикл

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Информатика
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности Основы предпринимательства
ОП.10	Коммуникология
ОП.11	Моделирование профессиональной деятельности Бухгалтерский учет
ОП.12	в общественном питании Кухня народов мира Основы дизайна и
ОП.13	композиции
ОП.14	Современные технологические процессы, оборудование и техника в
ОП.15	общественном питании Профессиональный цикл
ОП.16	Организация процесса приготовления и приготовление
ПМ.00	полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Организация
	процесса приготовления и приготовление сложной холодной
ПМ.01	кулинарной продукции
	Организация процесса приготовления и приготовление сложной
ПМ.02	горячей кулинарной продукции
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных
ПМ.03	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Организация
	процесса приготовления и приготовление сложных холодных и
ПМ.04	горячих десертов Организация работы структурного подразделения
	Выполнение работ по профессии рабочего 16675 Повар
ПМ.05	3.4 КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПЛАНЫ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ/МЕЖДИСЦИПЛИНАРНЫХ КУРСОВ
ПМ.06	Комплект календарно-тематических планов находится в папке
ПМ.07	«Календарно-тематические планы. Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Набор 2019г.» в

учебной части.

3.5 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

Учебно-методический комплекс для обучающихся по общеобразовательной подготовке

Комплект учебно-методических и дидактических материалов, изданных в колледже, находится в папке «Естественно-научный профиль ППССЗ. УМК по

предметам общеобразовательного цикла» в методическом кабинете.

Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям

Комплект учебно-методической документации находится в папке «УМК ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания» в методическом кабинете.

3.6 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ

Комплект программ учебной и производственной практики находится в методическом кабинете.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Перечень специальных помещений

№	Наименование
Кабинеты	
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка
3.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
4.	Экологических основ природопользования
5.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
Лаборатории	
1.	Химии
2.	Метрологии и стандартизации
3.	Микробиологии, санитарии и гигиены
4.	Учебный кулинарный цех
5.	Учебный кондитерский цех
Спортивный комплекс	
1.	Спортивный зал
2.	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3.	Стрелковый тир или место для стрельбы
Залы	
1.	Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет
2.	Актный зал

Оснащение лабораторий

Лаборатория Химии:

- Аппарат для дистилляции воды
- Набор ареометров
- Баня комбинированная лабораторная
- Весы технические с разновесами
- Весы аналитические с разновесами
- Весы электронные учебные до 2 кг
- Гигрометр (психрометр)
- Колориметр-нефелометр фотоэлектрический
- Колонка адсорбционная
- Магнитная мешалка
- Нагреватель для пробирок
- рН-метр милливольтметр
- Печь тигельная
- Спиртовка

- Столик подъемно-поворотный с 2-мя плоскостями
- Установка для титрования
- Центрифуга демонстрационная
- Шкаф сушильный
- Электроплитка лабораторная

Лаборатория Метрологии и стандартизации:

Материально-техническое обеспечение

- Рабочие столы и стулья для обучающихся
- Рабочий стол и стул для преподавателя
- Доска ученическая
- Оборудование для демонстрации наглядных пособий

Оснащение уроков

- Образцы весоизмерительной техники, ариометр, сахариметр
- Нормативные документы по стандартизации
- Комплекты тестовых заданий и вопросов к зачету для проверки знаний обучающихся
- Методические и информационные материалы
- Видеофильмы по темам дисциплины

Технические средства обучения

- Обучающие компьютерные программы
- Компьютеры
- Комплект электроснабжения кабинета
- Проекционная, воспроизводящая видео- и аудиоаппаратура

Лаборатория Микробиологии, санитарии и гигиены:

- Микроскопы
- Оборудование для проведения лабораторных работ
- Образцы санитарной одежды
- Кодоскоп
- Кодограммы

Лаборатория Учебный кулинарный цех:

- Холодильное оборудование
- Индукционная плита
- Муляжи, натуральные образцы
- Весы электронные
- Стол нержавейка
- Стол разделочный
- Мойка
- Кухонный шкаф
- Миксер
- Электромясорубка
- Блендер
- Посуда кухонная: кастрюли, сковородки, доски разделочные, тарелки, чашки, ножи, ложки, вилки, миски

Лаборатория Учебный кондитерский цех:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные
- Конвекционная печь
- Микроволновая печь
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Шкаф шоковой заморозки
- Льдогенератор
- Фризер
- Тестораскаточная машина (настольная)
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоскорешетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Пресс для пиццы
- Лампа для карамели
- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфракрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с

использованием современных технологий, материалов и оборудования.

В Г АПОУ ТКСТП обеспечен доступ каждого обучающегося к базам данных Электронной библиотечной системы и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов учебного плана по специальности, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания (в печатном и/или электронном виде) в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Материально-техническая база ЯПК №21 соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Для организации образовательной деятельности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в колледже созданы кабинеты, лаборатории, учебно-производственные мастерские, тренажерные комплексы.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Образовательная организация и предприятие совместно: организуют процедуру и проводят оценку освоения студентами общих и профессиональных компетенций по профессии/специальности в соответствии с ФГОС СПО, профессиональными стандартами, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, освоенных студентами в процессе обучения.

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

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

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

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся Г АПОУ ТКСТП.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предвещающий обучение, проводится в форме: устного опроса, тестирования, письменного экзамена.

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения.

5.2 ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Необходимым условием допуска к ГИА является представление документов, подтверждающих освоение студентами компетенций по каждому из основных видов деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа. Демонстрационный экзамен включается в выпускную квалификационную работу.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы и (или) государственного экзамена образовательная организация определяет самостоятельно с учетом Пооп.

Порядок государственной итоговой аттестации (ГИА) определен локальным актом «Положение о государственной итоговой аттестации выпускников Г АПОУ Самарской области «Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства», в котором регламентирована деятельность ответственных лиц в части:

- организации работы государственной экзаменационной комиссии (ГЭК);
- порядка подготовки и проведения ГИА;
- требований к содержанию и оформлению рабочей программы ГИА.

С целью оказания методической помощи обучающимся при подготовке к ГИА в колледже разработаны методические рекомендации по подготовке и прохождению государственной итоговой аттестации по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

При подготовке к ГИА разрабатывается программа государственной итоговой аттестации, которая утверждается директором колледжа после предварительного положительного заключения работодателей и доводится до сведения выпускников не позднее шести месяцев до начала ГИА. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных

видов деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., характеристики с мест прохождения преддипломной практики и т.д.

Формой ГИА по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР);

ВКР выполняется в виде дипломной работы.

Программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения выпускников, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА

Темы ВКР определяются ведущими преподавателями по специальности совместно со специалистами предприятий или организаций, заинтересованных в разработке данных тем, обсуждаются и одобряются на заседании ПЦК, утверждаются директором колледжа. Подготовка ВКР сопровождается консультациями.

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК. Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Ход заседания ГЭК протоколируется, в протоколе фиксируются: оценка выпускной квалификационной работы, вопросы и особое мнение членов комиссии.

Фонд оценочных средств

В колледже разработано Положение по формированию фонда оценочных средств, которое:

- устанавливает порядок разработки,
- устанавливает требования к структуре, содержанию и оформлению ФОС,
- регламентирует процедуру согласования, утверждения и хранения фондов оценочных средств для контроля знаний обучающихся по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Фонд оценочных средств (ФОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания формируется в соответствии с учебным планом.

Лист актуализации ОПОП

Дата актуализации	Результаты актуализации