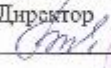


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"АРЗАМАССКИЙ ТЕХНИКУМ СТРОИТЕЛЬСТВА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА"**

СОГЛАСОВАНО
с представителем работодателя
ИП Е.Ф.Блохина «Столовая»
Директор

Е.Ф.Блохина



УТВЕРЖДЕНО
Пр. № 237/«34» августа 2018г.
Директор

О.Н. Бабушкин
2018 г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Уровень профессионального образования
Среднее профессиональное образование

Образовательная программа
подготовки специалистов среднего звена

Специальность
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Форма обучения: очная

Квалификация выпускника
Техник-технолог

г. Арзамас
2018 год

Основная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности [19.02.10](#) Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Арзамасский техникум строительства и предпринимательства» (ГБПОУ АТСП).

Программа рассмотрена и одобрена на заседании педагогического совета протокол от 08.06. 2018 г. №10

Экспертные организации: ИП Блохина Е.Ф.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
основной образовательной программы
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
срок обучения 3 г. 10 мес.
базовое образование основное общее

Дата заполнения: 10.06.2018

Программная документация, представляемая на согласование:

1. Рабочий учебный план
2. Вариативная часть учебного плана
3. Рабочие программы учебных дисциплин профессионального цикла
4. Рабочие программы профессиональных модулей
5. Рабочие программы учебной и производственной практик
6. Контрольно-оценочные средства

Характеристика подготовки по специальности

Инвариант (федеральный уровень)	Вариативная часть (региональный уровень)
<i>Квалификация базовой подготовки:</i> Техник-технолог <i>Область профессиональной деятельности выпускников:</i> организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания. <i>Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:</i> • 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 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 («Повар»).	<i>Квалификация вариативной части 16675</i> Повар Вариативная часть в объеме 864 часов по согласованию с цикловой комиссией по специальности (Протокол №10 от 24 мая 2017 г.), израсходована на увеличение профессиональной составляющей программы подготовки специалистов среднего звена, а именно: Цикл ОП-126 часа: - 126 часа на дисциплину « Основы бухгалтерского учета »; -126 часов распределены на общепрофессиональные дисциплины с целью формирования ПК 1.1- 6.5. Профессиональные модули- 738 часов: - 486 часов из вариативной части израсходованы на ПМ 07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар. - 252 часов вариативной части израсходованы на ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Представленная основная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с требованиями ФГОС, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384 . (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. Регистрационный N 33234)

с учетом:

- запросов работодателей ИП Блохина Е.Ф.
- особенностей развития коммерческой деятельности в районе;
- потребностей экономики Арзамасского муниципального района,

Нижегородской области

2. Содержание ООП по профессии отражает современные инновационные тенденции в развитии экономики и направлено на освоение видов профессиональной деятельности по специальности , профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС и присваиваемыми квалификациями:

Техник-технолог

16675 Повар

Вывод: программа согласована и допущена к реализации в ГБПОУ АТСП

Директор _____ Е.Ф.Блохина

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования (ООП СПО):

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности [19.02.10](#) Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384, Зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. Регистрационный N 33234

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (СПО) 19.01.17 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798, зарегистрированного Министерством юстиции 20 августа 2013 года, регистрационный № 29749;

Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный [приказом](#) Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н (Зарегистрировано в Минюсте РФ 29 сентября 2015 г. Регистрационный N 39023);

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464);

Порядок приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 23 января 2014 г. № 36);

Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 18.07.2013 № 291);

Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 №968).

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ, РЕАЛИЗУЮЩИХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПО ПРОГРАММАМ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА (Направлены письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. N 06-846)

1.2. Требования к абитуриенту

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по программе подготовки специалистов среднего звена: среднее общее образование, основное общее образование.

- Абитуриент должен представить Аттестат об основном общем образовании

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника 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.

2.2 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.

2.3. 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

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения ООП по специальности [19.02.10](#) Технология продукции общественного питания:

3.1 Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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.

3.2 Виды деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	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.
ВД 2	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.
ВД 3	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.
ВД 4	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.
ВД 5	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.
ВД 6	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.
ВД 7	Выполнение работ по профессии 16675 Повар

3.3 Соотнесение выбранного сочетания квалификаций в рамках специальности СПО и осваиваемых модулей:

Техник-технолог	ОК 1 - ОК 09	ОП.00
	ПК 1.1 - 1.3	ПМ.01
	ПК 2.1 - 2.3	ПМ.02
	ПК 3.1.- 3.4.	ПМ 03
	ПК 4.1-4.4	ПМ 04
	ПК 5.1-5.2	ПМ 05
	ПК 6.1-6.5	ПМ 06
16675 Повар	ПК 7.1-7.7	ПМ 07

3.4. Трудоемкость ООП

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка (теоретическая подготовка)	120	5328
Самостоятельная работа		2160
Учебная практика	28	1008
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	8	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	34	
Итого:	192	7488

По результатам обучения выпускнику присваивается квалификация **Техник-технолог и профессия 16675 Повар**.

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

Для реализации ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в техникуме разработана следующая учебно-планирующая документация

4.1. **Учебный план** по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 1)

Учебный план ООП СПО по специальности определяет такие качественные и количественные характеристики как:

- Объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- Перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- Последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- Виды занятий во взаимодействии с преподавателем и самостоятельной работы;
- Распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- Объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Самостоятельная работа организуется в форме выполнения, междисциплинарных проектов, курсовых проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического, математического и общего естественнонаучного, общепрофессионального и профессионального учебных циклов.

Учебные циклы: ОУД, ОГСЭ и ЕН состоят из учебных дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык",

"Физическая культура"; углубленной подготовки - "Основы философии", "История", "Психология общения", "Иностранный язык", "Физическая культура"

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть составляет 30% и распределена по согласованию с работодателями по дисциплинам общепрофессионального цикла и профессиональным модулям в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования (Подробно распределение вариативной части раскрыто в пояснительной записке к учебному плану).

4.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП по специальности [19.02.10](#) Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

Календарный учебный график, составляется ежегодно и приведен в Приложениях.

4.3. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны преподавателями в соответствии с Положением по разработке рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Все программы прошли внутреннюю экспертизу методической службой на соответствие требованиям ФГОС, рассмотрены на заседания цикловых методических комиссий, согласованы заместителем директора по учебно-методической работе, а дисциплины профессионального цикла проверены и согласованы с работодателем (см. Приложения).

4.4. Программы практик

Рабочие программы учебной и производственной практики по специальности [19.02.10](#) Технология продукции общественного питания разрабатываются преподавателями дисциплин профессионального цикла на основании требований ФГОС и программ профессиональных модулей в части формирования общих и профессиональных компетенций выпускника по специальности и определяют содержание и порядок освоения профессиональных компетенций и виды работ. Программы учебной и производственной практики разрабатываются на весь период обучения и имеют единую структуру.

Программа производственной (преддипломной) практики разрабатывается вместе с программой итоговой государственной аттестации за 6 месяцев до выхода на преддипломную практику. Программы практик представлены в приложениях.

5.РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ООП по специальности [19.02.10](#) Технология продукции общественного питания Ресурсное обеспечение формируется на основе требований к условиям реализации ООП СПО, определяемых ФГОС СПО по специальности [19.02.10](#) Технология продукции общественного питания, и включает в себя описание существующего кадрового, материально-технического, учебно-методического и информационного обеспечения ее реализации

4.5. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Все преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.2 Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Реализация ООП осуществляется при наличии необходимых учебных кабинетов и лабораторий, спортивного зала, открытого стадиона с элементами полосы препятствий, места для стрельбы, библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет, актового зала.

Материально-техническая база техникума обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и

противопожарным нормам и обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров (имеется 2 компьютерных класса по 12 посадочных мест для обучающихся, с лицензионным ПО и доступом к сети Интернет);
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Обеспеченность кабинетами, мастерскими и лабораториями и их названия представлены в таблице 4

№ каб	Наименование
	Кабинеты
201,407	социально-экономических дисциплин;
209,403	иностранного языка;
109,402	информационных технологий в профессиональной деятельности;
406	экологических основ природопользования;
УЧ	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
307	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	Лаборатории
406	химии;
103	метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.
2 корпус	Учебный кулинарный цех.
	Учебный кондитерский цех.
2 корпус	Спортивный комплекс:
	спортивный зал;

В кабинетах, лабораториях и лабораториях имеется необходимый набор методических материалов, программного обеспечения, макетов, инструментов и оборудования, для проведения, лабораторных, практических работ и учебной практики

Все инструменты и рабочая одежда соответствуют положениям техники безопасности и гигиены труда, установленным в Российской Федерации. Учебная практика проходит на базе лабораторий и мастерских техникума и учебных цехах Производственная практика организована на базе предприятий и организаций по договорам.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее проведения приведены в программах профессиональных модулей.

Базы практик оснащены необходимым оборудованием для выполнения всех видов деятельности, предусмотренных данным стандартом.

5.3 Информационные и учебно-методические условия.

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса. ППСЗ обеспечено соответствующей учебно-методической документацией по всем дисциплинам, МДК, профессиональным модулям: рабочими программами, методическими указаниями по выполнению лабораторных и практических занятий, методическими указаниями по выполнению курсового проекта, указаниями по выполнению ВКР, методическим обеспечением внеаудиторной самостоятельной работы, фондами оценочных средств.

Рабочие программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла составлены в соответствии с примерными программами общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованными Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве примерных программ для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования.

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей составлены в

соответствии 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», утвержденными И.М. Реморенко, директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 года. Программы имеют единую структуру:

- паспорт, включающий область применения программы, место дисциплины (профессионального модуля) в структуре ООП, цели и задачи учебной дисциплины (профессионального модуля);
- требования к результатам освоения программы,
- структуру и содержание учебной дисциплины,
- условия реализации программы,
- контроль и оценку результатов освоения.

Рабочие программы учебных дисциплин профессионального цикла рассмотрены на заседании ЦМК экономических дисциплин и специальностей и согласованы с заместителем директора по учебно-методической работе.

Для аттестации обучающихся по каждой дисциплине, профессиональному модулю разработаны фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции (профессиональные и общие).

Фонды оценочных средств по дисциплинам и профессиональным модулям для промежуточной аттестации разрабатываются преподавателями, рассматриваются на соответствующей ЦМК и согласовываются с заместителем директора по учебной работе.

Содержание рабочих программ и оценочных средств профессионального цикла согласовано с работодателем.

Каждый обучающийся по специальности [19.02.10](#) Технология продукции общественного питания 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, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Обучающиеся имеют возможность оперативного обмена информацией с образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

В учебном процессе используются интерактивные и активные технологии, электронные образовательные ресурсы, объектно-ориентированная среда MOODLE.

5.4. Организация учебных сборов.

В соответствии с Федеральным законом от 28.03.1998 N 53-ФЗ "О воинской обязанности и военной службе" в период обучения в соответствии с календарным графиком с юношами проводятся учебные сборы, с девушками - освоение основ медицинских знаний

5.5. Организация учебной и производственной практик

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика проводится *в лабораториях и учебных цехах*

Производственная практика (по профилю специальности) проводится на базе предприятий и организаций, в соответствии с графиком. Производственная практика (преддипломная)

проводится в марте-апреле.

Подробный анализ кадрового, материально-технического и информационного обеспечения представлен в справках (приложения)

6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ООП

В соответствии с ФГОС СПО по специальности [19.02.10](#) Технология продукции общественного питания оценка качества освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы включает: текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня овладения компетенциями.

6.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателем самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Разработано положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся техникума (приложение).

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

Текущий контроль осуществляется на занятиях преподавателями и мастерами в соответствии с положением и разработанных контрольно-измерительных материалов и включает в себя: контрольные работы, тестирование, рефераты, выполнение комплексных задач, собеседования и др.

Промежуточная аттестация по учебным дисциплинам, МДК спланирована в форме дифференцированного зачета или экзамена и проводится в соответствии с положением о текущем контроле и промежуточной аттестации.

Дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, МДК, учебной или производственной практики. Экзамены проводятся в дни освобожденные от других видов учебной нагрузки, непосредственно после завершения освоения учебной дисциплины, МДК, ПМ, что отражается в календарном графике учебного процесса на каждый учебный год.

Экзамен (квалификационный) (Эк) проводится по завершении освоения программы профессионального модуля комиссией с участием работодателей. Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля - МДК, учебной и производственной практики. В результате экзамена (квалификационного) проверяется готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированность у него профессиональных компетенций :

По результатам Эк по ПМ 01 -ПМ 06 дается оценка - вид профессиональной деятельности освоен (не освоен).

По результатам Эк по ПМ 07 присваивается квалификация *по профессии 16675 Повар*

6.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация по специальности проводится на основании порядка ее проведения, утвержденного федеральным органом исполнительной власти (ст. 15 закона РФ "Об образовании") и предусматривает выполнение и защиту дипломной работы и проводится в соответствии с положением о государственной (итоговой) аттестации ГБПОУ АТСП.

ГИА по специальности [19.02.10](#) Технология продукции общественного питания спланирована в форме защиты дипломной работы

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 профессиональной деятельности. В том числе выпускником должны быть представлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного из 4-х профессиональных модулей, утверждается на заседании цикловой комиссии, после предварительного положительного заключения работодателей, и выдается обучающимся за полгода до ее проведения. На подготовку к ГИА выделено 2 недели в последнем семестре.

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы регламентируются положением о государственной (итоговой) аттестации ГБПОУ АТСП на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, в соответствии со статьей 15 Закона Российской Федерации «Об образовании» от 10 июля 1992 г. № 3266-1.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИАЛЬНО КУЛЬТУРНЫХ УСЛОВИЙ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ ФОРМИРОВАНИЕ ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ

В техникуме сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательной компоненты образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов. Основными формами социальной поддержки незащищенных студентов, реализующимися в ГБПОУ АТСП, являются:

1. *Стипендиальное обеспечение студентов осуществляется через выплаты академических, социальных стипендий.* Академическая стипендия выплачивается при условии окончания промежуточной аттестации на «отлично» и «хорошо» в установленные графиком учебного процесса сроки. Обучающимся только на «отлично» назначается повышенная стипендия. За хорошую учебу и активное участие в жизни техникума им выплачивается денежное вознаграждение.

Право на получение государственной социальной стипендии имеет студент, представивший в образовательное учреждение выдаваемую органом социальной защиты населения по месту жительства справку для получения государственной социальной помощи.

2. *Материальная поддержка студентов.* Нуждающимся студентам очной формы обучения оказывается материальная помощь, студентам из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, выплачивается ежегодное пособие.

3. *Сведения об обеспечении социально-бытовых условий обучающихся.*

- Благоустроенное общежитие для проживания иногородних студентов, на базе которого функционирует Центр социальной адаптации и реабилитации детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- Для питания обучающихся в техникуме функционируют столовая и буфет.
- В здании техникума работает медицинский пункт;
- Для организации массовых мероприятий имеется 2 актовых зала;
- Обучающиеся обеспечиваются академической и социальной стипендией. Победители соревнований и конкурсов награждаются путевками в лагерь.

По вопросам развития студенческого самоуправления, активизации досуга и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности Техникум взаимодействует и с администрацией района, спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и разовых договоренностей. В воспитательных мероприятиях техникума принимают систематическое участие родители или родственники студентов, представители местных органов управления, работодатели. В рамках студенческого самоуправления создан студенческий совет.

РАССМОТРЕНО
на методическом совете техникума
протокол от **30 августа 2017 г. № 1**

УТВЕРЖДЕНО
приказом №____
директора
ГБПОУ АТСП

Лист
обновлений основной образовательной
программы **по специальности**
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(код и наименование специальности)

В основную образовательную программу (ООП СПО/ ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания вносятся следующие обновления:

1. Внесены изменения в учебный план на основании рекомендаций ФИРО:
 - 1.1. Введена в общеобразовательный цикл дисциплина «Астрономия» в объеме 36 часов;
 - 1.2. Дисциплина «Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия» переименована в дисциплину «Математика».

Зам. директора по учебно-производственной работе

Е.Ю.Архипова

«___» _____ 2017 год

