

**ТТИХО**

Государственное автономное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
Тольяттинский техникум технического и художественного образования

СОГЛАСОВАНО:

Акт согласования с ООО «Медея»

от «15» _____ 2014 г. № 14от « » _____ 201 г. № _____от « » _____ 201 г. № _____**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГАОУ СПО ТТИХО

С.М. Медведева



Приказ №01-20/245а

от «26»августа 2014г.

Последняя актуализация

Приказ директора ГАОУ СПО ТТИХО

от «13» 04. 2014 г. № 01-20/172от « » _____ 201 г. № _____**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе**базовой подготовки**

2014 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ
 - 1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
 - 2.3.1. Реализация ФГОС среднего (полного) общего образования
 - 2.3.2. Использование вариативной части
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
 - 3.1. Базисный учебный план
 - 3.2. Рабочий учебный план
 - 3.3. Календарный учебный график
 - 3.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей
 - 3.5. Календарно-тематические планы учебных дисциплин и междисциплинарных курсов
 - 3.6. Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей
 - 3.7. Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ практик
4. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ
5. Организация контроля и оценка результатов освоения ППССЗ
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации
 - 5.3. Фонд оценочных средств

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Тольяттинский техникум технического и художественного образования составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014г. № 384 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 23.07.2014г. № 33234) и согласована с работодателями.

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания – 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 профессиональной образовательной программы

Нормативно-правовую основу разработки ППССЗ составляют:

Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО

- Федеральный Закон Российской Федерации от 29 декабря 2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014г. № 384 (зарегистрирован в Минюсте России 23.07.2014г. № 33234);
- Приказ 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);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные

программы среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 14.06. 2013 N 28785);

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11. 2013 N 30306);
- Устав государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования Тольяттинский техникум технического и художественного образования.

Учебно-методическая база реализации ФГОС СПО (внешняя)

- Рекомендации по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009 г.);
- Рекомендации по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 28 августа 2009г.);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 20.10.2010 №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29 мая 2007 №03-1180 «Рекомендации Министерства образования и науки РФ по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- Распоряжение Министерства образования и науки Самарской области от 19.11.2012 №422-р «Об апробации региональной системы квалификационной аттестации по

профессиональным модулям основных и дополнительных профессиональных образовательных программ начального профессионального и среднего профессионального образования»;

- Концепция вариативной составляющей основных профессиональных образовательных программ начального и среднего профессионального образования в Самарской области.

Нормативно-методическая база реализации ФГОС СПО (внутренняя)

Локальные нормативные акты ГАОУ СПО Тольяттинский техникум технического и художественного образования, регламентирующие реализацию ФГОС СПО

- Правила приема в ГАОУ СПО ТТТХО;
- Положение о порядке перевода, восстановления и отчисления обучающихся;
- Положение по планированию, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий;
- Положение об организации промежуточной и текущей аттестации обучающихся;
- Положение об организации выполнения и защиты курсовых работ/проектов;
- Положение об организации и проведении учебной и производственной практик;
- Положение о квалификационном экзамене по профессиональным модулям ОПОП;
- Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГАОУ СПО Тольяттинского техникума технического и художественного образования по образовательным программам среднего профессионального образования;

Методические рекомендации и шаблоны (унифицированные формы) учебно-планирующей и учебно-методической документации, разработанные в ГАОУ СПО

Тольяттинский техникум технического и художественного образования

- 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);
- Структура и оформление методических разработок (методические рекомендации).

1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ и присваиваемая квалификация

Срок получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки по заочной форме получения образования:

– на базе среднего общего образования – 3 года 10 месяцев;

Квалификация базовой подготовки: техник-технолог.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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.

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.

2.2. Виды профессиональной деятельности. Образовательные результаты (профессиональные компетенции (ПК), общие компетенции (ОК))

Базовая подготовка:

Техник-технолог готовится к следующим видам профессиональной деятельности (ВПД):

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 7. Выполнение работ по профессии рабочего 11176 Бармен:

ПК 7.1. Использовать различные способы составления напитков по вкусу, аромату, внешнему виду.

ПК 7.2. Выбирать варианты украшения для коктейлей

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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 в объеме 1296 час. распределена по учебным дисциплинам и профессиональным модулям в соответствии с запросами работодателей и спецификой деятельности образовательного учреждения.

Распределение вариативной части ОПОП по циклам учебного плана представлено в таблице:

Индексы циклов	Распределение вариативной части по циклам, час.		
	Всего, час.	в том числе	
		на увеличение объема УД, МДК, час.	на введение дополнительных УД, МДК, час.
ОГСЭ.00	158	-	158
ОП.00	858	207	651
ПМ.00	280	146	134

Вариативная часть	1296	353	943
-------------------	------	-----	-----

Распределение объёма вариативной части по циклам с конкретизацией введенных дисциплин и обоснование необходимости их введения, а также обоснование увеличения обязательной части представлены в таблице:

Индексы циклов	Наименование дисциплин вариативной части	Кол-во часов	Примечание
1.	2.	3.	4.
ОГСЭ. 05	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	122	Концепция вариативной составляющей ОПОП НПО и СПО в Самарской области.
ОГСЭ. 06	Эффективное поведение на рынке труда	36	
ОП. 16	Основы предпринимательства	58	
ОП 1	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	60	Усиление практической части
ОП 3	Организация хранения и контроль запасов и сырья	60	
ОП 4	Информационные технологии в профессиональной деятельности	54	
ОП 7	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	33	
ОП 10	Основы диетологии	80	На основании предложений работодателей, с учётом регионального рынка труда
ОП 11	Организация питания в общеобразовательных и профессиональных учебных заведениях	48	
ОП 12	Кухни народов мира	84	
ОП 13	Рационы лечебно-профилактического питания	129	
ОП 14	Бухгалтерский учет в общественном питании	177	
ОП 15	Кулинарное моделирование	75	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	60	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	134	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	86	
Итого		1350	

2.3.2. Реализация профессионального модуля по освоению рабочей профессии

В качестве осваиваемой рабочей профессии выбраны профессии рабочих 11176 Бармен. При её освоении будущий служащий получит практический опыт:

- изготовления безалкогольных напитков, грогов, глинтвейнов;
- составления по установленным рецептурам смесей различных винно-водочных изделий с соками, сиропами, фруктами, минеральной водой;
- смешивания, взбивания, варки и розлива в специальную посуду, украшения коктейлей;
- отпуска изготовленной продукции с сопутствующими продуктами при соблюдении температуры и правил подачи;
- хранения продуктов с учётом требуемого режима;
- составления товарного отчёта.

И сформирует умения:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы составления напитков по вкусу, аромату, внешнему виду;
- выбирать варианты украшений для коктейлей;
- выбирать и безопасно пользоваться барным инвентарём, встроенным оборудованием;
- правильно подбирать бокалы и рюмки для напитков
- оформлять витрину бара и барную стойку;
- эксплуатации применяемого в барах оборудования и обслуживания музыкальной аппаратуры.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Базисный учебный план

БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(базовая подготовка)

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - заочная

Нормативный срок обучения на базе среднего общего образования – 3 года 10 мес.

Профиль получаемого профессионального образования - технический

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учеб-ная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомен- дуемый курс изучения
				всего	В том числе		
					ЛПЗ	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Обязательная часть циклов ОПОП	57	3078	2052	952	40	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		630	420	324	0	
ОГСЭ.01	Основы философии		52	48	0	0	5
ОГСЭ.02	История		52	48	0	0	3
ОГСЭ.03	Иностранный язык		202	162	162	0	3-6
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	162	0	3-6
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		312	208	86	0	
ЕН. 01	Математика		72	48	28	0	3
ЕН. 02	Экологические основы природопользования		48	32	10	0	5
ЕН. 03	Химия		192	128	48		3
П.00	Профессиональный цикл		2136	1424	542	40	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		624	416	96	0	
ОП. 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		51	34	12	0	3
ОП. 02	Физиология питания		69	46	14	0	3
ОП. 03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		66	44	10	0	4
ОП. 04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		72	48	32	0	5
ОП. 05	Метрология и стандартизация		66	44	8	0	3
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности		72	48	18	0	6
ОП. 07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		72	48	12	0	5
ОП. 08	Охрана труда		54	36	12		4
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	16		5

1	2	3	4	5	6	7	8
ПМ.00	Профессиональные модули		1512	1008	446	40	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			120			
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		180	120	60		3
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции			160			
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		240	60	30		4
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции			254			
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.		381	254	120		4-5
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			196			
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		294	196	92		5-6
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов			96			
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		144	96	48	20	6
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения			142			
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации		213	142	70	20	6
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		60	40	26	0	6
	Вариативная часть циклов ОПОП	24	1296	864	344		
УП.00.	Учебная практика (производственное обучение)	28		1008			
ПП.00.	Производственная практика						
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное	23					
Всего		147					

3.2. Рабочий учебный план (прилагается)

Распределение часов на вариативную часть учебного плана основывается на акте согласования ППССЗ с ООО «Медея»

3.3. Календарный учебный график (прилагается)

3.4. Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

Индексы циклов	Наименование дисциплин
ОГСЭ 01	Основы философии
ОГСЭ 02	История
ОГСЭ 03	Иностранный язык
ОГСЭ 04	Физическая культура
ОГСЭ 05	Введение в профессию: общие компетенции профессионала
ОГСЭ 06	Эффективное поведение на рынке труда

Комплект рабочих программ находится в папке «Рабочие программы учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла. Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)».

Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

Индексы циклов	Наименование дисциплин
ЕН. 01	Математика
ЕН. 02	Информатика
ЕН. 03	Химия

Комплект рабочих программ находится в папке «Рабочие программы учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла. Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)»

Программы общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

Индексы циклов	Наименование дисциплин
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
ОП. 10	Основы диетологии
ОП. 11	Организация питания в общеобразовательных и профессиональных учебных заведениях
ОП. 12	Кухни народов мира
ОП. 13	Рационы лечебно-профилактического питания
ОП. 14	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП. 15	Кулинарное моделирование
ОП. 16	Основы предпринимательства

Комплект рабочих программ находится в папке «Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла. Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)».

Программы профессиональных модулей профессионального цикла

Индексы циклов	Наименование профессиональных модулей
ПМ 01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ 04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ 05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ 06	Организация работы структурного подразделения
ПМ 07	Выполнение работ по профессии 11176 Бармен

Комплект рабочих программ находится в папке «Рабочие программы профессиональных модулей профессионального цикла. Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)».

3.5. Календарно-тематические планы учебных дисциплин и междисциплинарных курсов

Комплект календарно-тематических планов находится в папке «Календарно-тематические планы. Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)».

3.6. Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей

Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям

Комплект учебно-методической документации находится в папке «Учебно-методический комплекс. Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

3.7. Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию рабочих программ практик

Комплект рабочих программ практик, КТП, методических рекомендаций для обучающихся по прохождению практик находится в папке «Практика. Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания».

№ п/п	Наименование практик
1.	Рабочая программа учебной и производственной практики ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
2.	Рабочая программа учебной и производственной практики ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
3.	Рабочая программа учебной и производственной практики ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
4.	Рабочая программа учебной и производственной практики ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5.	Рабочая программа производственной практики ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
6.	Рабочая программа производственной практики ПМ 06. Организация работы структурного подразделения
7.	Рабочая программа учебной и производственной практики ПМ 07. Выполнение работ по профессии 11176 Бармен
8.	Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 01.
9.	Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 02.
10.	Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 03.
11.	Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 04.
12.	Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 05.
13.	Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 06.
14.	Методические рекомендации по прохождению практики ПМ 07.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ППСЗ

Реализация ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет необходимое материально-техническое обеспечение.

В техникуме созданы условия для проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Реализация ОПОП обеспечивает:

- выполнение обучающимися практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в ГАОУ СПО ТТТХО 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.

Специальность 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)
- CorelDRAW
- Adobe Illustrator
- Adobe Photoshop
- 3D Max
- ArchiCAD
- Компас – 3D

В образовательном учреждении обеспечен доступ каждого обучающегося к базам данных 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 расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из 3 наименований отечественных журналов.

Материально-техническая база ГАОУ СПО ТТТХО соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

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 (место для стрельбы).

Залы:

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

5. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

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.

С целью регламентации деятельности структурных подразделений в техникуме разработано и действует «Положение об организации промежуточной и текущей аттестации обучающихся». 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;
- пересдачу с целью повышения оценки.

Входной контроль. Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предвещающий обучение, проводится преподавателем в форме устного опроса и/или тестирования в рамках учебной дисциплины/МДК.

Текущий контроль. Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, выполнения индивидуальных домашних заданий (ИДЗ) или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении (и правильности выполнения) обучающимися требуемых действий в процессе учебной деятельности и соответствии формы действия данному этапу освоения учебного материала.

Рубежный контроль. Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по модулям/разделам учебной дисциплины/МДК. Рубежный контроль проводится преподавателем на основе календарно-тематического плана. Положительные оценки по точкам рубежного контроля являются условием допуска обучающихся к промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета и экзамена. Результаты рубежного контроля учитываются преподавателем при выставлении оценки промежуточной аттестации

по учебной дисциплине/МДК.

Итоговый контроль. Итоговый контроль проводится на основе комплекта контрольно-оценочных средств (КОС), утвержденного заместителем директора по учебно-методической работе. Утвержденные комплекты КОС хранятся у преподавателя, электронные версии – у председателей ПЦК укрупнённых групп специальностей. При освоении профессионального модуля итоговый контроль проводится в виде квалификационного экзамена на основе КОС, согласованного с работодателем (работодателями) и утвержденного заместителем директора по учебно-методической работе.

5.2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации

Порядок государственной итоговой аттестации (ГИА) определен локальным актом «Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГАОУ СПО Тольяттинского техникума технического и художественного образования по образовательным программам среднего профессионального образования», 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 техникуме разработаны методические рекомендации по подготовке и прохождению государственной итоговой аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При подготовке к ГИА разрабатывается программа государственной итоговой аттестации, которая утверждается директором техникума после предварительного положительного заключения работодателей и доводится до сведения выпускников не позднее двух месяцев с начала обучения. 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 профессиональной 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 образовательным программам среднего профессионального образования является защита выпускной квалификационной работы (далее - ВКР);

ВКР выполняется в виде дипломной работы. Основными этапами выполнения ВКР являются:

- выбор темы, получение задания на выполнение работы;
- подбор и изучение литературы;
- определение практической значимости ВКР;
- ход теоретико-экспериментального исследования проблемы;
- представление ВКР руководителю работы, получение отзыва и устранение указанных в нем замечаний;
- рецензирование ВКР.

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 техникума. 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.

5.3. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания формируется из КОС учебных дисциплин, МДК и профессиональных модулей в соответствии с учебным планом.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Код	Наименование учебных дисциплин/ ПМ (МДК)	Форма аттестации
ОГСЭ 02	История	диф.зачет
ОГСЭ 03	Иностранный язык	диф.зачет
ОГСЭ 04	Физическая культура	зачет
ОГСЭ 05	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	зачет
ЕН. 01	Математика	экзамен
ЕН. 02	Экологические основы природопользования	
ЕН. 03	Химия	экзамен
ОП. 01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	экзамен
ОП. 02	Физиология питания	диф.зачет
ОП. 05	Метрология и стандартизация	диф.зачет
ОП. 13	Рационы лечебно-профилактического питания	экзамен
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	кв.экзамен
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	экзамен
УП. 01	Учебная практика	диф.зачет
ПП. 01	Производственная практика (по профилю специальности)	диф.зачет

Оценочные материалы по учебным дисциплинам/ПМ (МДК) 4 курса

Код	Наименование учебных дисциплин/ ПМ (МДК)	Форма аттестации
ОГСЭ 03	Иностранный язык	диф.зачет
ОГСЭ 04	Физическая культура	зачет
ОП. 03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	экзамен
ОП. 08	Охрана труда	диф.зачет
ОП. 10	Основы диетологии	экзамен
ОП. 11	Организация производства предприятий общественного питания	диф.зачет
ОП. 12	Кухни народов мира	экзамен
ОП. 13	Рационы лечебно-профилактического питания	
ОП. 14	Бухгалтерский учет в общественном питании	экзамен
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	кв.экзамен
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	экзамен
УП. 02	Учебная практика	диф.зачет
ПП. 02	Производственная практика (по профилю специальности)	диф.зачет
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	диф.зачет
УП. 03	Учебная практика	диф.зачет

Оценочные материалы по учебным дисциплинам/ПМ (МДК) 5 курса

Код	Наименование учебных дисциплин/ ПМ (МДК)	Форма аттестации
ОГСЭ 01	Основы философии	диф.зачет
ОГСЭ 03	Иностранный язык	диф.зачет
ОГСЭ 04	Физическая культура	зачет
ОГСЭ 06	Эффективное поведение на рынке труда	зачет
ЕН. 02	Экологические основы природопользования	диф.зачет
ОП. 04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	диф.зачет
ОП. 07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	экзамен
ОП. 09	Безопасность жизнедеятельности	диф.зачет
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	кв.экзамен
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.	экзамен
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	экзамен
УП. 04	Учебная практика	диф.зачет

Оценочные материалы по учебным дисциплинам/ПМ (МДК) 6 курса

Код	Наименование учебных дисциплин/ ПМ (МДК)	Форма аттестации
ОГСЭ 03	Иностранный язык	диф.зачет
ОГСЭ 04	Физическая культура	диф.зачет
ОП. 06	Правовые основы профессиональной деятельности	диф.зачет
ОП. 15	Кулинарное моделирование	диф.зачет
ОП. 16	Основы предпринимательства	зачет
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	кв.экзамен
МДК.04.02	Эстетика и дизайн в оформлении кондитерской продукции	экзамен
ПП. 04	Производственная практика (по профилю специальности)	диф.зачет
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	кв.экзамен
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	экзамен
ПП. 05	Производственная практика (по профилю специальности)	диф.зачет
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	кв.экзамен
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	экзамен
ПП. 06	Производственная практика (по профилю специальности)	диф.зачет
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 11176 Бармен	кв.экзамен
МДК.07.01	Технология приготовления напитков	экзамен
УП. 07	Учебная практика	диф.зачет
ПП. 07	Производственная практика (по профилю специальности)	диф.зачет

Материалы, обеспечивающие государственную итоговую аттестацию

№ п/п	Наименование материалов
1.	Программа государственной итоговой аттестации
2.	Методические рекомендации для обучающихся по подготовке к государственной итоговой аттестации

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В ОПОП

Актуализировано содержание рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в части информационного обеспечения обучения:

ОГСЭ 03 Иностранный язык –

– Planet of English [Текст]: учебник английского языка для СПО (+CD) / Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2016. - 266 с.

– Голубев, А.П. и другие. Английский язык [Текст] : учеб. для сред. проф. образования .- М.:ИЦ «Академия».-2017.-336с.

ЕН. 02 Экологические основы природопользования –

– Экология [Текст] : учеб. для сред. проф. Образования / Под ред. Е.В. Титова. - М.:ИЦ «Академия».-2017.-208с.

ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья -

– Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места [Текст] : учебник / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - М.: Академия, 2016. - 238 с.

Основание: Приказ директора ГАПОУ КТнХО № 01-20/172 от 13.04.2017г. «Об актуализации образовательных программ»

Протокол № 9 от «19.04» 2017г.

Председатель:

Олеф
подпись

/

Опарина Л.П.
И.О.Фамилия