Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Тольяттинский политехнический колледж»
(ГБПОУ СО «ТПК»)

Согласовано
Управляющий ООО «Беркана»
С. Н. Правдин
«15» июня 2017 г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ СО «ТПК»
В.А. Давыдов
«19» июня 2017 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

по программе базовой подготовки

Тольятти, 2017

ОДОБРЕНА

Протокол УПО №1
от 19 05 2017 № 9

Методист УПО №1
Свет Е.А. Светличная
31 05. 2017

Программа подготовки специалистов среднего звена государственного бюджетного профессионального образования Самарской области «Тольяттинский политехнический колледж составлена 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.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников

Организация-разработчик: ГБПОУ СО «ТПК»
Разработчики:

Ананьева Е.В., преподаватель
Кривопущенко Л.В., преподаватель
Захарова С. В., преподаватель
Захарова С.С., преподаватель
Светличная Е. А., преподаватель
Абдрахманова Г. Д., преподаватель
Гаврилова М. И., преподаватель
Тамарян Ш. С., преподаватель
Масюк Л.Н., преподаватель
Морокин В.Б., преподаватель, руководитель допризывной подготовки
Хасаншина Х. А., преподаватель
Шишмина Н.В., преподаватель
Бунас Н.С., преподаватель
Гончарова Л.А., преподаватель

Рекомендована _____
Заключение № _____ от «____» _____ 20___ г.
номер

1 Введена впервые
2 Редакция №1 ____ _____ 20___ г.

©

СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

1 Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программа подготовки специалистов среднего звена

1.2 Нормативный срок освоения программы

1.3 Квалификационная характеристика выпускника

1.4 Термины, определения и используемые сокращения

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.3 Специальные требования

2.3.1 Формирование вариативной части ППССЗ

2.3.2 Реализация профессионального модуля по освоению рабочей профессии

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, профессиональных модулей и практик

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

3.5 Учебно-методическая документация, обеспечивающая реализацию рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей

3.6 Учебно-методическая документация, обеспечивающая реализацию производственного обучения

4 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

5 Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3 Организация итоговой государственной аттестации выпускников

1 Общие положения

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Нормативно-правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – 273-ФЗ).

- федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности (далее – ФГОС СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. №464, с изменениями и дополнениями от 22.01.2014 г. (далее – Порядок).

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291.

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. №968 (с учетом изменений, внесенных приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 г. №74).

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.10.2010 г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования» (далее – Разъяснения).

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 №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» (далее – Рекомендации);

- Инструктивно - методическое письмо Министерства образования и науки Самарской области от 11.05.2016 № 16/1258 «Об актуализации образовательных программ среднего профессионального образования с учетом требований профессиональных стандартов и о

промежуточной аттестации обучающихся в рамках региональной системы квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения.

- Приказ министерства образования и науки Самарской области «Об утверждении Положения о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения» от 16.07.2014 №229-од;

– профессиональный стандарт «Повар» утвержденный Приказом Министерства труда и соцзащиты РФ 08.09.2015 № 610н, зарегистрированный в Министерстве юстиции РФ 29. 09. 2015 № 39023,

– профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный Приказом Министерства труда и соцзащиты РФ 07.05.2015 № 281н, зарегистрированный в Министерстве юстиции РФ 02. 06. 2015 № 37510,

– Устав ГБПОУ СО «ТПК».

– Положения об организации промежуточной аттестации студентов колледжа.

1.2 Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** при очной форме получения образования:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

1.3 Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Квалификация – техник-технолог.

1.4 Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как

необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика.

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1 Область и объекты 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 Виды деятельности и компетенции

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника

Код	Наименование
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 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

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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

ПК 7.1 Производить подготовку сырья для приготовления блюд и гарниров

ПК 7.2 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов; круп, бобовых и макаронных изделий; яиц и творога; простые мучные блюда из теста с фаршем; готовить бульоны и отвары; простые супы; приготовление простых блюд из рыбы, мяса и домашней птицы; приготовление холодных блюд и закусок; сладких блюд и напитков

ПК 7.3 Выполнять приготовление горячих блюд из рыбы, домашней птицы с элементами WorldSkills

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
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), 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 Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть даёт возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Вариативная часть согласно ФГОС составила 864 часов.

Эти часы распределены следующим образом:

- на увеличение объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и запросов регионального рынка труда;

- на введение новых дисциплин в соответствии с требованиями профессиональных стандартов, потребностями работодателей и регионального рынка труда

Индексы циклов и обязательная учебная нагрузка по циклам ФГОС, часов		Распределение вариативной части по циклам, часов		
		Всего	В том числе	
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)	На введение дополнительных дисциплин (МДК)
ОГСЭ.00	420	112	-	112
ЕН..00	208	8	8	-
ОП.00	1424	588	176	412
ПМ.00	1008	156	-	156
Вариативная часть		864	184	680

Распределение объема вариативной части циклов по введенным дисциплинам вариативной части и обоснование необходимости их введения, а также обоснование увеличения обязательной части ПМ (МДК):

Индексы циклов	**Наименование дисциплин (МДК, ПМ)**	**Количество часов вариативной части**	**Основные результаты изучения дисциплин вариативной части и краткое обоснование необходимости их введения (увеличения объема обязательной части цикла)**
1	**2**	**3**	**4**
ОГСЭ.00	Обязательная часть	-	
ОГСЭ.05	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	80	**Обоснование:** Согласно концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда (результаты изучения дисциплин смотреть в рабочих программах)
ОГСЭ.06	Эффективное поведение на рынке труда	32	**Обоснование:** Согласно концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для повышения конкурентных способностей выпускников на региональном рынке труда (результаты изучения дисциплин смотреть в рабочих программах)
ЕН.00	Обязательная часть	8	**Обоснование:** На освоение дополнительных умений и знаний по дисциплине химия отражающих региональную специфику по специальности 19. 02. 10 Технология продукции общественного питания
ОП.00	Обязательная часть	176	**Обоснование:** На освоение дополнительных умений и знаний по дисциплинам: - микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; - физиология питания; - организация хранения и контроль запасов и сырья; - информационные технологии в профессиональной деятельности; - метрология и стандартизация; - правовые основы профессиональной деятельности;

			- основы экономики, менеджмента и маркетинга; - охрана труда, отражающих региональную специфику по специальности 19. 02. 10 Технология продукции общественного питания
ОП. 10	Основы предпринимательства	36	**Обоснование:** Ведена согласно концепции вариативной составляющей ОПОП СПО в Самарской области для формирования у обучающихся умений осуществлять предпринимательскую деятельность по специальности
ОП. 11	Бухгалтерский учет в общественном питании	60	**Обоснование:** Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по ведению бухгалтерского учета в общественном питании Знать: -метод бухгалтерского учета и его элементы; - классификацию, реквизиты и порядок заполнения бухгалтерских документов, формы бухгалтерского учета, правила организации документооборота; - строение и классификацию бухгалтерских счетов, структуру и содержание разделов плана счетов финансово-хозяйственной деятельности организаций; - организацию и порядок бухгалтерского учета хозяйственных операций в организациях; - состав бухгалтерской отчетности, требования, предъявляемые к ней, порядок составления. Уметь: - составлять и обрабатывать бухгалтерские первичные документы, регистры бухгалтерского учета; - отражать на счетах бухгалтерского учета хозяйственные операции организации; - оставлять на основе данных аналитического и синтетического учета бухгалтерскую отчетность организаций. Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9;
ОП. 12	ОП.12 Основы лечебного питания	96	**Обоснование:** Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по основам лечебного питания в соответствии с содержанием профессиональных модулей ПМ. 01- ПМ. 06 по специальности Знать: - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; - методы, обеспечивающие щажение в технологии обработки продуктов и сырья; Уметь:

			- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы лечебного питания; - приготавливать блюда для лечебного питания; - составлять технологические карты на блюда лечебного питания Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9;
ОП. 13	Организация обслуживания	68	**Обоснование:** Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по организации и обслуживанию различных видов приемов и банкетов Знать: - особенности составления меню, прейскуранта, карт вин; - виды и правила сервировки стола; очередность подачи блюд, изделий, напитков; - виды приемов и банкетов; специальные формы услуг; - организацию питания иностранных туристов; услуги по организации досуга; - организацию труда обслуживающего персонала; Уметь: - выполнять различные виды сервировки и оформления столов; - составлять и оформлять различные виды меню, прейскурант, карту вин; - рассчитывать необходимое количество посуды, приборов, столового белья; - оказывать услуги по организации досуга, потребления продукции, обслуживанию различного контингента потребителей с соблюдением условий обслуживания Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9;
ОП. 14	Оборудование предприятий общественного питания	96	**Обоснование:** Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по основам лечебного питания в соответствии с содержанием профессиональных модулей ПМ. 01- ПМ. 06 по специальности Знать: - новейшие достижения научно-технического прогресса в отрасли; - нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования; - классификацию, виды, назначение, устройство основных узлов, принцип действия, правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования; - конкурентоспособность и принципы подбора современного оборудования; - общие правила техники безопасности при эксплуатации оборудования. Уметь:

			- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, оценивать эффективность его использования; - эксплуатировать торгово-технологическое оборудование с соблюдением правил безопасности Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9;
ОП. 15	Управление персоналом	56	**Обоснование:** Данная дисциплина способствует формированию навыков и умений по основам лечебного питания в соответствии с содержанием профессиональных модулей ПМ. 01- ПМ. 06 по специальности Знать: - содержание кадрового, информационного, технического и правового обеспечения системы управления персоналом; - организационную структуру службы управления персоналом; - общие принципы управления персоналом; - способы воздействия на трудовую мотивацию сотрудников организации; - особенности оценки эффективности деятельности по управлению персоналом; - возможности и принципы работы с программой «1С: Предприятие. Зарплата и Управление персоналом», назначение и составные части комплекса кадрового учета. Уметь: - создавать благоприятный психологический климат в коллективе; - эффективно управлять трудовыми ресурсами; - применять методы и принципы управления персоналом в решении конкретных хозяйственных ситуаций; - планировать и анализировать использование рабочего времени, пользоваться принципами самоменеджмента, определить потребность организации в персонале; - вводить первичную информацию кадрового учета; - формировать необходимые кадровые документы, а также интерпретировать их итоги; Коды формируемых компетенций: ОК 1 –9;
ПМ.00	Обязательная часть	156	
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар		**Обоснование:** Согласно концепции региональной составляющей ОПОП (ППССЗ): - на увеличение объемов МДК ПМ. 01, ПМ. 02, ПМ. 07, отражающих специфику специальности 19. 02. 10 Технология продукции общественного питания
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		
	Всего	**864**	

2.3.2 Реализация профессионального модуля по освоению рабочей профессии

В качестве осваиваемой рабочей профессии выбраны профессии – «Повар», «Бармен»

При освоении рабочей профессии «Повар» студенты получат практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;
- производить механическую кулинарную обработку овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, мяса, рыбы, птицы, субпродуктов и др.;
- подготавливать сырье для изготовления теста;
- приготавливать кулинарные изделия, требующие простой кулинарной обработки;
- варить картофель и другие овощи, бобовые, макаронные изделия, яйца, каши;
- формовать, панировать из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной) различные полуфабрикаты;
- жарить картофель, овощи, изделия из котлетной массы (овощной, рыбной, мясной), блины, оладьи, блинчики;
- запекать овощные и крупяные изделия, процеживать, протирать, измельчать, замешивать, формировать изделия;
- приготавливать различные виды теста (дрожжевое, бездрожжевое), формовать пирожки, пончики, булочки, жарить и выпекать их;
- приготавливать бутерброды;
- порционировать, раздавать блюда массового спроса.

При освоении рабочей профессии «Бармен» студенты получат практический опыт:

- подготовки бара к обслуживанию гостей;
- обслуживания гостей за барной стойкой;
- встречи гостей и приема заказов;
- выполнения заказа, сервировки заказа и подачи продукции;
- расчета с потребителями;
- составления карты бара;
- планирования работы бара.

3 Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1 Учебный план очной формы обучения

Учебный план очной формы обучения разработан для обучающихся на основного общего образования.

Учебный план в себя включает:

- титульный лист;
- пояснительную записку;
- сводные данные по бюджету времени (в неделях);
- план учебного процесса;
- перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

3.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. (Календарный учебный график находится в папке «Учебно-планирующая документация специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»).

3.3 Программа дисциплин общеобразовательного цикла

3.3.1Программа ОУД.01 Русский язык и литература. Русский язык

3.3.2Программа ОУД.02 Русский язык и литература. Литература

3.3.3 Программа ОУД.03 Иностранный язык

3.3.4 Программа ОУД.04 Математика: алгебра и начала математического анализа; геометрия

3.3.5 Программа ОУД.05 История

3.3.6 Программа ОУД.06 Физическая культура

3.3.7 Программа ОУД.07 Основ безопасности жизнедеятельности

3.3.8 Программа ОУД.08 География

3.3.9 Программа ОУД.09 Экология

3.3.10 Программа ОУД.10 Физика

3.3.11 Программа ОУД.11 Обществознание (включая экономику и право)

3.3.12 Программа ОУД.12 Биология

3.3.13 Программа ОУД.13 Информатика

3.3.14 Программа ОУД.14 Химия

3.3.15 Программа УД.01 Основы проектной деятельности

3.3.16 Программа УД.01 Психология

Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

3.3.17 Программа ОГСЭ.01 Основы философии

3.3.18 Программа ОГСЭ.02 История

3.3.19 Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык

3.3.20 Программа ОГСЭ.04 Физическая культура

3.3.21 Программа ОГСЭ. 05 Введение в профессию: общие компетенции профессионала

3.3.22 Программа ОГСЭ. 06 Эффективное поведение на рынке труда

Программы дисциплин естественнонаучного цикла

3.3.23Программа ЕН.01 Математика

3.3.24 Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования

3.3.25 Программа ЕН.03 Химия

Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

3.3.26 Программа ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.3.27 Программа ОП.02 Физиология питания

3.3.28 Программа ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

3.3.29 Программа ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.3.30 Программа ОП.05 Метрология и стандартизация

3.3.31 Программа ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

3.3.32 Программа ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.3.33 Программа ОП.08 Охрана труда

3.3.34 Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

3.3.35 Программа ОП.10 Основы предпринимательства

3.3.36 Программа ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании

3.3.37 Программа ОП.12 Основы лечебного питания

3.3.38 Программа ОП.13 Организация обслуживания

3.3.39 Программа ОП.14 Оборудование предприятий общественного питания

3.3.40 Программа ОП.14 Управление персоналом

3.3.41 Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

3.3.42 Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

3.3.43 Программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

3.3.44 Программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.3.45 Программа профессионального модуля ПМ.05Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

3.3.46 Программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

3.3.47 Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

3.3.48 Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии 11176 «Бармен»

Программы практик

3.3.49 Программа учебной и производственной практики (по профилю специальности)

3.3.50 Программа производственной практики (преддипломной)

3.4 Календарно-тематические планы дисциплин, профессиональных модулей

Комплект календарно-тематических планов находится в папке «Календарно-тематические планы специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»

3.5 Учебно-методическая документация, обеспечивающая реализацию рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей

Комплект учебно-методической документации, обеспечивающая реализацию рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей находится в папках «Учебно-методический комплекс специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»

3.6 Учебно-методическая документация, обеспечивающая реализацию производственного обучения

Комплект учебно-методической документации, обеспечивающей реализацию производственного обучения находится в папке «Методическое обеспечение практик специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»

4 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Для реализации основной профессиональной образовательной программы в техникуме оборудованы учебные кабинеты и лаборатории с оснащением техническими средствами обучения, методическими и дидактическими материалами, необходимым лицензионным программным обеспечением.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Наименование	№ кабинета
Кабинеты:		
1	социально-экономических дисциплин	404
2	иностранного языка	319
3	информационных технологий в профессиональной деятельности	108
4	экологических основ природопользования	401
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	324
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда	324
Лаборатории		
1	химии	
2	метрологии и стандартизации	409
3	микробиологии, санитарии и гигиены	409
	Учебный и кулинарный цех	Об 4
	Учебный кондитерский цех	Об 4
Спортивный комплекс:		
1	спортивный зал	
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий	
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы	
Залы:		
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	
2	актовый зал	

5 Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

5.1 Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Текущий контроль знаний включает в себя:

– входной контроль определяет способности обучающегося и его готовность к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме устного опроса или тестирования.

– текущий контроль осуществляется в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении и правильности выполнения обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности, о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала, о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

– рубежный контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится на основании документированной процедуры ДП 02-08 «Планирование и проведение рубежного контроля».

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется по каждой дисциплине и профессиональному модулю, разрабатывается согласно документированной процедуре ДП 02-05 «Организация и проведение промежуточной аттестации студентов колледжа» в форме зачетов или экзаменов и доводится до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена, зачёта, дифференцированного зачёта, (по учебным дисциплинам и МДК), экзамена (квалификационного), в том числе демонстрационного квалификационного экзамена на предприятии согласно договорам об организации дуального обучения, являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю, проверкой сформированности компетенций и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» Федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности «освоен/ не освоен».

Государственная итоговая аттестация проводится с целью установить соответствие уровня и качества подготовки выпускников требованиям ФГОС и работодателей и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Защита выпускной

квалификационной работы (дипломного проекта) может быть проведена на предприятии, на котором осуществлялось дуальное обучение по профессиональным модулям и проводились квалификационные экзамены согласно договорам об организации дуального обучения. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с приказом Минобрнауки РФ от 16 августа 2013г. № 968, Москва.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию нескольких профессиональных модулей.

5.2 Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников колледжа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разработана государственной экзаменационной комиссией и утверждена директором Тольяттинского политехнического колледжа.

Содержания программы государственной итоговой аттестации, условия выполнения и защиты выпускной квалификационной работы доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ее выполнения (согласно учебному плану).

5.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

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 прохождение практики по каждому из видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы

по специальности, характеристики с мест прохождения производственных и преддипломной практик.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными Тольяттинским политехническим колледжем в согласовании с работодателями.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена осуществляется государственной аттестационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся всех компетенций. Членами государственной экзаменационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, Тольяттинским политехническим колледжем выдаются документы установленного образца (государственный диплом).