

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| Пояснительная записка | 2 |
| 1. Общие положения | 2 |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника | 5 |
| 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника | 5 |
| 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника | 5 |
| 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника | 5 |
| 3. Требования к результатам освоения образовательной программы | 6 |
| 3.1 требования к структуре программы специалистов среднего звена | 8 |
| 4. Условия реализации образовательной программы | 9 |
| 4.1. Документы, регламентирующие организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ | 11 |
| 4.2.Кадровое обеспечение реализации ППССЗ | 18 |
| 4.3.Документы, регламентирующие содержание и методическое обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ | 18 |
| 4.4. Организация учебной практики и производственной практики | 20 |
| 4.5.Материально-техническое обеспечение учебного процесса | 23 |
| 4.6. Оценка качества освоения ППССЗ | 24 |
| 5.Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся | 25 |
| 6.Приложения | 30 |
| - ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания. | |
| -Заключение от работодателя | |
| – Учебный план | |
| – Описание кадрового обеспечения образовательной программы | |
| – Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной практики, производственной практики | |
| – Сведения об учебно-методическом обеспечении образовательной программы (фонды оценочных средств) | |
| – Программа государственной итоговой аттестации выпускников | |

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) представляет собой комплект документов, разработанных и утвержденных ГБПОУ «УХТК» с учетом потребностей регионального рынка труда и работодателей, требований федеральных и региональных нормативно-методических документов, соответствующих отраслевым требованиям, на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22 апреля 2014 г. и зарегистрированного Министерством юстиции (11 августа 2010 г., № 18123).), по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Образовательная программа ПССЗ регламентирует цели, планируемые результаты, содержание, организационно-педагогические условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя: учебный план по профессии, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик, оценочные и другие методические материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся и реализацию соответствующих образовательных технологий.

Нормативно-правовую базу разработки образовательной программы ПКРС составляют:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (№273-ФЗ от 29.12.2012 с изменениями и дополнениями); Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 23.01.2014 (в действующей редакции от 11.12.2015);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования,

утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 (с изменениями и дополнениями);

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968 (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 ноября 2015 г. № 1350 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей среднего профессионального образования, утвержденные приказом Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199»;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями);

- Постановление Правительства Российской Федерации от 05 августа 2013 г. № 662 «Об осуществлении мониторинга системы образования»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ №384 от 22 апреля 2014 г. и зарегистрированного Министерством юстиции (11 августа 2010 г., № 18123.) по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (письмо министерства образования и науки РФ от 22.01.2015 № ДЛ-1/05вн).

Документы, регламентирующие реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего полного общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. N 413 (с изменениями и дополнениями);

- Письмо Министерства образования и науки РФ и Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17.03.2015 № 06-259 (Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования);
- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министра обороны РФ и Минобрнауки РФ от 24.02.2010 г. № 96/134 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях НПО/СПО и учебных пунктах»;
- Устав ГБПОУ «Уральский химико-технологический колледж»;
- Локальные акты ГБПОУ «Уральский химико-технологический колледж»;
- Договоры о предоставлении мест производственной практики.

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной

продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

2.3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2.3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

2.3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

2.3.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2.3.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

2.3.6. Организация работы структурного подразделения.

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

3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

3.1. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

3.2.1. 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.

3.2.2. 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.

3.2.3. 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.

3.2.4. 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.

3.2.5. 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.

3.2.6. 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.

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

4. Требования к структуре программы подготовки специалистов среднего звена

4.1. ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:
общего гуманитарного и социально-экономического;
математического и общего естественнонаучного;
профессионального;
и разделов:
учебная практика;
производственная практика (по профилю специальности);
производственная практика (преддипломная);
промежуточная аттестация;
государственная итоговая аттестация.

4.2. Обязательная часть программы подготовки специалистов среднего звена по учебным циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из 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 (или) производственная практика (по профилю специальности).

4.3. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

5. Условия реализации образовательной программы

При разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда. В образовательном процессе с целью реализации компетентностного подхода в профессиональной подготовке и оценке качества образования выпускников широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой, для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Организован свободный доступ к ресурсам Интернет, предоставляются учебные материалы в электронном виде, используются мультимедийные средства обучения, инновационные формы оценки учебных (персональных) достижений выпускников.

Образовательная программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных подходов в реализации ППССЗ;
- ориентацию на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование готовности обучающегося принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

- формирование потребности обучающегося к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере;
- формирование готовности обучающегося действовать в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

Срок освоения ППССЗ по специальности по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья срок освоения образовательной программы увеличивается, но не более чем на 10 месяцев.

Учебный процесс в техникуме организован в соответствии с Уставом ГБПОУ «Уральский химико-технологический колледж». Продолжительность учебной недели - шесть дней. Продолжительность учебного занятия - 45 минут. Занятия группируются парами с перерывом 5 минут.

5.1. Документы, регламентирующие организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

- Учебный план, календарный учебный график.

Учебный план по специальности по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

(базовой подготовки) разработан в соответствии с действующими нормативными актами.

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

- виды учебных занятий;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим);
- формы государственной итоговой аттестации (обязательные и предусмотренные образовательным учреждением), их распределение по семестрам, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках государственной итоговой аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

Обязательная учебная нагрузка обучающихся при освоении основной профессиональной образовательной программы включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся включает все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППСЗ и консультации.

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

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предусматривает использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Самостоятельная работа организуется в форме подготовки рефератов, докладов, сообщений, выполнения проектов, решения расчетных и расчетно-

графических задач, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

Консультации предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине профессионального учебного цикла и профессиональному модулю профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Формирование вариативной части

ОПОП специальности 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

| | Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК | Часы согласно ФГОС | Часы вариативной части | Всего |
|----------------|--|---------------------------|-------------------------------|--------------|
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл | 420 | 158 | 578 |
| ОГСЭ.01 | Основы философии | 48 | - | 48 |
| ОГСЭ.02 | История | 48 | - | 48 |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык | 162 | - | 162 |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура | 162 | - | 162 |
| ОГСЭ.05 | Русский язык и культура речи | - | 56 | 56 |
| ОГСЭ.06 | Основы политологии и социологии | - | 36 | 36 |
| ОГСЭ.07 | Основы исследовательской деятельности | - | 34 | 34 |
| ОГСЭ.08 | Социальная психология | - | 32 | 32 |
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл | 208 | 69 | 277 |
| ЕН.01 | Математика | 55 | - | 55 |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования | 36 | - | 36 |
| ЕН.03 | Химия | 117 | 9 | 126 |
| ЕН.04 | Информатика | - | 60 | 60 |
| П.00 | Профессиональный цикл | 1424 | 637 | 2061 |
| ОП.00 | Общепрофессиональный цикл | 416 | 290 | 680 |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве | 36 | - | 36 |
| ОП.02 | Физиология питания | 32 | - | 32 |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья | 32 | - | 32 |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности | 48 | - | 48 |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация | 44 | - | 44 |

| | | | | |
|----------------------|--|-------------|------------|-------------|
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности | 38 | - | 38 |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | 60 | - | 60 |
| ОП.08 | Охрана труда | 32 | - | 32 |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности | 68 | - | 68 |
| ОП.09 | Товароведение продовольственных товаров | - | 84 | 84 |
| ОП.10 | Бухгалтерский учет в общественном питании | - | 76 | 76 |
| ОП.11 | Организация производства | - | 50 | 50 |
| ОП.12 | Организация обслуживания | - | 36 | 36 |
| ОП.13 | Оборудование предприятий общественного питания | - | 44 | 44 |
| | Профессиональные модули | 1008 | 373 | 1381 |
| ПМ.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 134 | 61 | 195 |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции | 134 | 61 | 195 |
| ПМ.02 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции | 120 | 50 | 170 |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции | 120 | 50 | 170 |
| ПМ.03 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | 208 | 132 | 340 |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции | 208 | 132 | 340 |
| ПМ.04 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 100 | 50 | 150 |
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 100 | 50 | 150 |
| ПМ.05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов | 100 | 30 | 130 |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов | 100 | 30 | 130 |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения | 100 | 50 | 150 |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации | 100 | 50 | 150 |
| ПМ.07 | Выполнение работ по профессии 16675 Повар | 246 | - | 246 |
| МДК.07.01 | Введение в профессию и организация работы повара | 246 | - | 246 |
| ВСЕГО: 864час | | | | |

ОПОП по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного (ОУД), состоящего из дисциплин, включенных их обязательных предметных областей в соответствии с ФГОС среднего общего образования, и дисциплин, предлагаемых образовательной организацией);

- общего гуманитарного и социально-экономического (ОГСЭ);
- математического и общего естественнонаучного (ЕН);
- профессионального (П), состоящего из общепрофессиональных дисциплин (ОП) и профессиональных модулей (ПМ);

и разделов:

- учебная практика (УП);
- производственная практика (ПП);
- преддипломная практика (ПДП);
- промежуточная аттестация (ПА);
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы) (ГИА).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) дает возможность расширения видов деятельности выпускника для обеспечения его конкурентоспособности в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями образования. Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями обучающихся и работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО нормативный срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

- 39 недель теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю);
- промежуточная аттестация - 2 нед.,
- каникулярное время - 11 нед. и составляет 199 недель.

Объем общеобразовательной части составляет 1404 часа, с учетом самостоятельной работы 2106 часов.

Общеобразовательный учебный составляют дисциплины из предметных областей, в том числе обязательных предметных областей и по выбору:

Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа, ССЗ) распределено следующим образом:

| Общие учебные дисциплины | | По выбору из обязательных предметных областей | | Дополнительные учебные дисциплины |
|---|---|---|-------------|---|
| Базовые | Профильные | Базовые | Профильные | |
| Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания - естественнонаучный профиль | | | | |
| Русский язык и литература | Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия | Химия | Физика | «Краеведение» - включена в учебный план для осознания студентом значимости наследия родного края в своей жизни и судьбе России и формирования широкого краеведческого кругозора «Деловое общение и профессиональная этика» – включена в учебный план для изучения основ профессиональной этики и правил делового общения в сфере производства продукции общественного питания, соблюдения этических норм взаимоотношений с коллегами и клиентами «Индивидуальное проектирование» - включена для формирования навыков проектной деятельности, самостоятельного применения приобретённых знаний и способов действий при решении различных задач |
| Иностранный язык | | Обществознание | Информатика | |
| История | | Биология | | |
| Физическая культура | | География | | |
| Основы безопасности жизнедеятельности | | | | |

Учебно- исследовательское проектирование.

В соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования обучающиеся на базе основного общего образования выполняют индивидуальный проект. Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по

выбранной теме в рамках одной или нескольких изучаемых учебных дисциплин в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

Индивидуальный проект выполняется обучающимся в течение одного / двух лет в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и представляется в виде завершеного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

В общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл согласно ФГОС входят дисциплины: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», а также дисциплины «Русский язык и культура речи», «Основы политологии и социологии», «Основы исследовательской деятельности» и «Социальная психология», включенные в учебный план за счет часов вариативной части.

Математический и общий естественнонаучный цикл увеличен на *69 часов(из вариативной части)*: включена дисциплина «Информатика» – 60 часов, для дальнейшего освоения базовых систем, программных продуктов и пакетов прикладных программ и умений использовать изученных прикладных программных средств, 9час - для углубления и расширения знаний и умений, полученных при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла.

В профессиональный учебный цикл в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) входят общепрофессиональные дисциплины: «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», «Безопасность жизнедеятельности», а также дисциплины «Товароведение продовольственных товаров», «Бухгалтерский учет в

общественном питании», «Организация производства», «Организация обслуживания», «Оборудование предприятий общественного питания», введенные за счет часов вариативной части.

Профессиональный цикл включает профессиональные модули в соответствии с основными видами профессиональной деятельности. В состав каждого профессионального модуля входят один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

Учебный план и календарный учебный график по специальности СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) представлены соответственно в Приложении.

В процессе изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей обучающиеся осваивают общие и профессиональные компетенции, предусмотренные ФГОС по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).

5.2. Кадровое обеспечение реализации ППКРС

Реализация ППССЗ по специальности СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (профессионального модуля).

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Кадровое обеспечение реализации программы ПССЗ 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) представлено в Приложении.

5.3. Документы, регламентирующие содержание и методическое обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ

Образовательный процесс по специальности СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) обеспечен необходимой учебно- программной документацией. В соответствии с требованиями ФГОС по данной специальности педагогами ГБПОУ «УХТК» разработан комплект рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей на основе ФГОС с учетом запросов работодателей к содержанию профессиональной подготовки (Приложение)

Программа учебной практики (Приложение)

Программа производственной практики (по профилю специальности)
(Приложение)

Программа преддипломной практики (Приложение)

Внеаудиторная (самостоятельная) работа представлена в рабочих программах учебных дисциплин, рабочих программах профессиональных модулей в составе междисциплинарных курсов и сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практик представлены в Приложении.

Реализация ППССЗ по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) обеспечивается доступом 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 общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим печатным

и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд колледжа укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Библиотечный фонд помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

ГБПОУ «УХТК» предоставляет обучающимся доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5.4. Организация учебной практики и производственной практики

Согласно п. 7.12. ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) практика является обязательным разделом ППССЗ. Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего

освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

При реализации ППССЗ предусматривается прохождение учебной практики на базе техникума. Учебная практика является составляющей частью профессиональных модулей и реализуется образовательным учреждением в течение всего периода обучения.

Целями учебной практики являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов, способов подготовки мяса, тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд, сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные методы, оборудование и инвентарь, проверки качества продуктов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

Задачи учебной практики:

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся в освоении ППССЗ.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме зачета.

Производственная практика направлена на приобретение практического опыта профессиональной деятельности и реализуется в рамках модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология

продукции общественного питания (базовой подготовки). Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Производственная практика проводится на предприятиях и в организациях города и области и реализуется концентрированно.

Базами практики являются организации г.Губахи, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Цель производственной практики:

- непосредственное участие обучающегося в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков.

Важной целью производственной практики является приобщение обучающегося к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере.

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести 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;
- разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов;
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок,

- оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
 - сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
 - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
 - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
 - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
 - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
 - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
 - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
 - расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
 - приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
 - приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
 - оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
 - контроля качества и безопасности готовой продукции;
 - планирования работы структурного подразделения (бригады);
 - оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);
 - принятия управленческих решений;

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Производственная практика завершается зачетом на основании представленного отчета по практике.

5.5. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Согласно требованиям ФГОС по специальности СПО 19.02.10.

Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) для организации учебного процесса имеются:

| № | Наименование |
|------------|--|
| I | Кабинеты |
| | 1) истории |
| | 2) иностранного языка |
| | 3) математики |
| | 4) химии |
| | 5) информатики и информационных технологий в профессиональной деятельности |
| | 6) экологии и безопасности жизнедеятельности |
| | 7) социально-экономических дисциплин |
| | 8) экономики и права |
| | 9) охраны труда и техники безопасности |
| | 10) физики |
| | 11) метрологии и стандартизации |
| | 12) русского языка и литературы |
| | 13) технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства |
| II | Лаборатории |
| | 1) аналитической и органической химии |
| | 2) информационных технологий в профессиональной деятельности |
| III | Спортивный комплекс |
| | 1) спортивный зал |
| | 2) открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий |
| | 3) стрелковый тир |
| IV | Залы |
| | 1) библиотека, читальный зал |

Материально-техническая база колледжа обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров. Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5.6. Оценка качества освоения ППССЗ

Оценка качества освоения ППССЗ по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

Оценка качества подготовки студентов осуществляется в двух направлениях: оценка освоения уровня дисциплин и оценка компетенций студентов. Формы промежуточной аттестации: зачет, дифференцированный зачет, экзамен (в соответствии с Положением ГБПОУ «УХТК» о текущей и промежуточной аттестации), экзамен (квалификационный). Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся в счет времени, отведенного на изучение дисциплины. Количество зачетов (не более 10) и экзаменов (не более 8 в семестр) соответствует требованиям нормативной документации. Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Учебным планом предусмотрена Государственная итоговая аттестация (6 недель), которая включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию

одного или нескольких профессиональных модулей. Государственная итоговая аттестация в образовательной организации регламентируется соответствующим порядком организации и проведения государственной итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональных модулям и для государственной итоговой аттестации представлены в Приложении.

В Приложении также имеется Программа государственной итоговой аттестации выпускников по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания (базовой подготовки).

6. Характеристика социокультурной среды, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся колледжа

В колледже сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основными формами социальной поддержки незащищенных обучающихся, являются:

- Стипендиальное обеспечение обучающихся, которое осуществляется через выплаты академических, социальных стипендий, именных Губернаторских и иных стипендий.
- Материальная поддержка обучающихся. Нуждающимся обучающимся очной формы обучения оказывается материальная помощь 1 раз год, обучающимся из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, выплачивается ежегодное пособие, предоставляется льгота на проезд в общественном транспорте, а также выплачивается компенсация на питание и приобретение одежды и мягкого инвентаря.
- Для обеспечения сохранения здоровья обучающихся в ГБПОУ «УХТК» имеется медицинский кабинет.

Работа, ориентированная на воспитание и профессиональную подготовку обучающихся ГБПОУ «УХТК», организованная на основе Программы развития ГБПОУ «УХТК», плана учебно-воспитательной работы ведется с целью:

- становления, развития и саморазвития личности обучающегося;
- формирования личности обучающегося, способного к духовному и физическому совершенствованию, выполнению гражданского и профессионального долга, ориентированной на нравственные идеалы;
- подготовки квалифицированного специалиста, владеющего своей профессией, готового к непрерывному профессиональному росту, к социальной и профессиональной мобильности, владеющего навыками коммуникативной культуры.

Достижение поставленных целей реализуется через решение следующих задач:

1. обеспечение целостности и взаимосвязи учебной, научно – исследовательской и воспитательной деятельности;
2. сохранение, обогащение и обеспечение преемственности культурно – исторических и научно – педагогических традиций учебного заведения, формирование корпоративной культуры;
3. становление и развитие ключевых компетенций (здоровьесбережение, гражданственности, самосовершенствования, саморегуляции, личностной рефлексии, социального взаимодействия и основ профессиональной компетенции);
4. становление и развитие у обучающихся качеств, обеспечивающих их конкурентоспособность на рынке труда;
5. развитие у обучающихся ориентации на общечеловеческие ценности и высокие нравственные и гуманистические идеалы культуры и формирование нравственных качеств;
6. развитие творческих и исследовательских способностей обучающихся в различных видах деятельности;

7. укрепление и совершенствование физического состояния, стремление к здоровому образу жизни, воспитанию нетерпимого отношения в ПАВ , антиобщественному поведению;

8. содействие в работе студенческих общественных организаций; установление связей с различными молодежными общественными организациями.

Реализация целей и задач воспитательной деятельности в ГБПОУ «УХТК» осуществляется по основным направлениям:

- **духовно – нравственное воспитание** – создание условий для развития самосознания обучающихся, формирование этических принципов личности, её моральных качеств и установок, согласующихся с нормами и традициями социальной жизни;

- **гражданское, патриотическое и правовое воспитание** – меры, способствующие становлению активной жизненной позиции личности, осознанию ответственности за благополучие своей страны, региона, учебного заведения, усвоению норм права и модели правомерного поведения;

- **профессионально – трудовое воспитание** – формирование творческого потенциала, воли к труду и самосовершенствованию в избранной профессиональной деятельности, приобщение обучающихся к традициям и ценностям профессионального сообщества, нормам корпоративной этики;

- **культурно - массовое и эстетическое воспитание** – содействие развитию устойчивого интереса студентов к кругу проблем, решаемых средствами художественного творчества и осознанной потребности личности в восприятии и понимании произведений искусства;

- **здоровый образ жизни и физическое воспитание** – совокупность мер, нацеленных на популяризацию спорта, укрепление здоровья обучающихся, усвоение ими принципов и навыков здорового стиля жизни.

Развитие творческого потенциала обучающихся осуществляется посредством внеучебной деятельности.

Научно-познавательное направление реализуется через СНО «Химэкс» с целью обогащения умственного запаса научными понятиями и законами, способствования формированию мировоззрения, функциональной грамотности, формирование таких ценностей как познание, истина, целеустремленность, разработка и реализация учебных и учебно-трудовых проектов.

Реализация целей, задач и принципов воспитательной деятельности в ГБПОУ «УХТК» осуществляется через функционирование студенческих объединений, внеучебную общекультурную работу, психолого-консультационную и профилактическую работу.

Обучающиеся колледжа являются активными участниками акций, митингов, круглых столов, олимпиад, студенческих научно-практических конференций различного уровня, в рамках которых представляют собственное видение актуальных проблем социальной сферы, а так же взаимодействуют с социумом в контексте будущей профессиональной деятельности.

Для осуществления воспитательной деятельности с обучающимися в ГБПОУ «УХТК» создана стабильная материально-техническая база: актовый зал, спортивный и тренажерный залы, оборудование для проведения культурно-массовых и спортивных мероприятий. Систематически ведется работа спортивных мероприятий. Выделяются необходимые средства для проведения соревнований внутри колледжа, а также для участия в мероприятиях городского, краевого и регионального масштабов.

За активное участие во внеучебной деятельности наиболее активные обучающиеся поощряются подарочными сертификатами, премиями и грамотами администрации колледжа.

Формированию устойчивого интереса к профессии, умению организовать собственную деятельность способствуют открытые мероприятия, приуроченные к профессиональным праздникам, круглые столы с работодателями, участие в профессиональных конкурсах и олимпиадах различного уровня, а так же получение дополнительного

образования. Научиться работать в команде, осуществлять поиск информации, анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей деятельности будущим специалистам позволяет разработка и реализация учебных и социальных проектов, занятия в творческих и спортивных кружках, студенческое самоуправление, участие в спортивных состязаниях.

Профилактическая работа, включающая беседы, лекции, кинолектории с привлечением медицинских работников, психологов, инспекторов ПДН, специалистов КДН и ЗП, работников правоохранительных органов и прокуратуры, методистов центральной городской библиотеки, а также мониторинговые исследования уровня информированности студентов по проблемам употребления психоактивных веществ (ПАВ) регулярно проводятся в среде обучающихся, в том числе и проживающих в общежитии при тесном взаимодействии с администрацией и студенческим активом.

Во время психологических тренингов студенты познают себя, обучаются строить межличностные отношения, опираясь на сильные стороны своего характера и исправляя недостатки, выявленные во время диагностики, адаптируясь к новой образовательной среде через различные виды деятельности (беседы, диспуты, акции, встречи с интересными людьми).

Формирование активной жизненной позиции обучающихся закрепляется в совместной работе студенческого самоуправления, молодежной организации ПАО «Метафракс» и молодежного парламента при администрации г. Губаха.