Министерство образования и науки КЧР

КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания туризма и сервиса»

УТВЕРЖДАЮ Директор КЧР ГБПОО «КИПТиС»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.А.Китаов

 «30» августа 2016 г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

*Базовой подготовки*

Квалификация выпускника

**Техник-технолог**

Форма обучения

очная

2016

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является Образовательной программой по подготовке специалистов среднего звена.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04. 2014 г. № 384

Организация-разработчик:

КЧР ГБПОО «Колледж индустрии питания, туризма и сервиса»

**Разработчики:**

Братова Л.М. – зам.директора по УПР,

Дармилова З.Ю. – зав.учебной частью,

Эдиева М.П. – преподаватель спец.дисциплин,

Ловчикова Н.Т. – преподаватель спец.дисциплин

**Рассмотрена и рекомендована к утверждению**

на заседании цикловой методической комиссии технологического цикла

Протокол № 1 от «28» июня 2016 г.

Председатель цикловой комиссии\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Эдиева М.П.

**Рекомендовано к применению**

**Согласовано с работодателем: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

СОДЕРЖАНИЕ

**1 Общие положения4**

1.1 Основная профессиональная образовательная программа, реализуемая колледже по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания4

1.2 Нормативные документы для разработки ОПО СПО по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания4

1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательно программы, реализуемой колледже по специальности 19.02.10 Технологии продукции общественного питания5

1.4 Требования к абитуриенту 6

**2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания6**

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника 6

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника 7

2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника 7

**3 Компетенция выпускников ОПОП, формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО7**

**4 Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания9**

4.1 Календарный учебный график подготовки специалиста по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 9

4.2 Учебный план подготовки специалиста по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 9

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)10

4.4 Программы практик 13

**5 Фактическое ресурсное обеспечение ОПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания14**

5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса 14

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса14

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса 15

**6 Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников15**

**7 Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания17**

7.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация 17

1. Общие положения

**1.1 Основная профессиональная образовательная программа, реализуемая колледжем по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Основная профессиональная образовательная программа (далее ОПОП), реализуемая КЧР ГБПОО КИПТиС по направлению подготовки 19.02.10

Технология продукции общественного питания квалификация базовой подготовки «Техник-технолог», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную средним учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 474 от 7 мая 2014 года.

ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие

материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

* 1. **Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

К нормативным документам для разработки ОПОП СПО по направлению 19.02.10 Технология продукции общественного питания относятся:

* Конституция РФ;
* Федеральный Закон Российской Федерации от 29.12.2012 г. №273- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении),утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 18.17.2008 г. № 543;
* ФГОС 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки

Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 474;

* Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;
* Устав ГАОУ МО СПО «Апатитский политехнический колледж».
	1. **Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы, реализуемой колледжем по специальности подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания**
		1. Цель (миссия) ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания имеет своей целью развитие у студентов

личностных качеств, а также формирование общекультурных и

профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП)

ориентирована на реализацию следующих принципов:

* деятельностный и практикоориентированнный характер учебной деятельности в процессе освоения основной образовательной программы;
* приоритет самостоятельной деятельности студентов;
* ориентация при определении содержания образования на запросы

работодателей и потребителей;

* связь теоретической и практической подготовки СПО, ориентация на формирование готовности к самостоятельному принятию профессиональных решений как в типичных, так в нетрадиционных ситуациях.
	+ 1. **Срок освоения ОПОП**

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Уровень образования,******необходимый для приема на******обучение по ППССЗ*** | ***Наименование******квалификации******базовой подготовки*** | ***Срок получения СПО по******ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения*** |
| *Среднее общее образование*  | *Техник-технолог* | *2 год 10 месяцев* |
| *Основное общее образование* | *3 года 10 месяцев* |

* + 1. **Трудоемкость ОПОП**

Трудоемкость ОПОП представлена в таблице 2.

Таблица 2

Трудоемкость ОПОП для срока обучения 3 года 10 месяцев

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Учебные циклы | Количество недель | Часы |
| Аудиторная нагрузка | 115 | 4027 |
| Самостоятельная работа | 1940 |
| Учебная практика | 32 | 432 |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 720 |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 | 144 |
| Промежуточная аттестация | 7 | 252 |
| Государственная итоговая аттестация | 6 | 216 |
| Каникулярное время | 35 |  |
| **1.4. Требования к абитуриенту**Основные требования к поступающему | по программе | среднего |

профессионального образования устанавливаются правилами приёма граждан в соответствии с:

* Федеральным Законом РФ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (ред. от 13.07.2015 г.);
* Федеральным Законом РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1 (ред. от 13.07.2015 г.);
* Федеральным Законом РФ «О воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998 г. № 53-ФЗ (ред. от 05.10.2015 г.);
* Приказом Министерства образовании и науки РФ от 28.01.2013 г. № 50 «Об утверждении порядка приёма граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
* Приказом Министерства образования и науки РФ от 29.10.2013 г. № 1199 «Перечень специальностей среднего профессионального образования». Прием на ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания осуществляется при наличии у абитуриента документа об основном общем образовании или документа о среднем (полном) общем образовании.

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

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

* 1. **Объекты профессиональной деятельности выпускника**

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.

* 1. **Виды профессиональной деятельности выпускника**

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности (по базовой подготовке):

* организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
* организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
* организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
* организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
* организация производства продукции питания для различных категорий потребителей;
* выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

3. Компетенции выпускника ОПОП, формируемые в результате освоения данной ОПОП СПО

Результаты освоения ОПОП СПО определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, то есть его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности. Техник-технологдолжен обладать общими компетенциями (далее **ОК**), включающими в себя способность:

 Таблица 3

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ОК 01 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 02 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 03 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 04 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 05 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 06 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 07 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 08 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 09 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| 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 и приготовление полуфабрикатов для сложной 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. |
| 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 ововщей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| 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. |
| ПК 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП по специальности

1. Технология продукции общественного питания

Содержание и организация образовательного процесса регламентируется учебным планом, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся, программами учебных и производственных практик, годовым календарным учебным графиком, методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий, а также локальными нормативными актами.

1. *Календарный учебный график подготовки специалиста по специальности*
2. *Технология продукции общественного питания*

Календарный график учебного процесса представляет собой последовательность реализации ОПОП по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы и приведен в Приложении 1.

1. *Учебный план подготовки специалиста по специальности 19.02.10*

*Технология продукции общественного питания*

Учебный план подготовки специалистов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлен в Приложении 2.

Учебный план составлен в соответствии с требованиями п. VI Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по этой специальности.

Учебный план, составленный по циклам дисциплин, включает базовую и вариативную части, перечень дисциплин, междисциплинарных курсов, последовательность изучения, а также разделы практик. При формировании учебным заведением вариативной части учебного плана необходимо руководствоваться целями и задачами настоящего ФГОС СПО, также компетенциями выпускника, указанными в ФГОС СПО.

Формирование вариативной части основывалось на исторических традициях в подготовке профессиональных кадров в области экономики, а также расширении компетенций выпускника, связанных с потребностями рынка труда и запросами обучающихся.

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ОПОП СПО предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла ОПОП СПО предусматривает изучение дисциплин «Основы безопасности жизнедеятельности», объем часов на эту дисциплину отведено - 70 часов.

Текущая и промежуточная аттестации (зачеты, дифференцированные зачеты и экзамены) представлены в учебном плане как вид учебной работы по дисциплине (модулю) и выполняются в пределах объема времени, отводимого на ее изучение.

В учебном плане отображена последовательность освоения циклов и разделов ОПОП (дисциплин, практик), обеспечивающих компетентностный подход в подготовки специалиста. Указана общая трудоёмкость циклов, блоков, дисциплин, практик, промежуточной и итоговой аттестаций в академических часах.

Формой промежуточной аттестации по всем видам практик является дифференцированный зачет.

Максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении основной образовательной программы при очной форме обучения составляет 36 академических часов.

Максимальный объём учебной нагрузки не превышает 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студентов.

Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

1. *Рабочие программы учебных дисциплин (модулей)*

Пакет рабочих программ по дисциплинам (модулям), предусмотренным учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлены в Таблице 4.

**4.2. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Индекс дисциплины, практики | Наименование программ | Когда и кем одобрена | Когда и кем утверждена |
|  | Русский язык и литература. Русский язык | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Русский язык и литература. Литература | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Иностранный язык (английский) | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия. | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | История | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Физическая культура | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Основы безопасности жизнедеятельности | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Физика | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Обществознание (включая экономику и право) | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | География  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Экология | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Информатика  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Химия  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Биология | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Физическая культура | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Основы философии | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | История  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Иностранный язык (английский) | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Русский язык и культура речи | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Математика  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Химия | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Экологические основы природопользования | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Физиология питания  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Организация хранения и контроль запасов и сырья  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Информационные технологии в профессиональной деятельности | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Метрология и стандартизация  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Правовые основы профессиональной деятельности  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Основы экономики, менеджмента и маркетинга | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Охрана труда  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Безопасность жизнедеятельности  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | **ПМ.01** Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов длясложной кулинарной продукции  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | **ПМ.02** Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | **ПМ.03** Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | **ПМ.04** Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | **ПМ.05** Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | **ПМ.06** Организация работы структурного подразделения | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | МДК 06.01 Управление структурными подразделениями организации  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | **ПМ.07** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащим | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | ПМ.07.01 Выполнение работ по профессии «Повар» | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | **ПМ.08** Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащим | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | ПМ.08.01 Выполнение работ по профессии «Официант» | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Бухгалтерский учет в общественном питании  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Контроль качества продукции и услуг общественного питания  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Техническое оснащение предприятий общественного питания  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Психология и этика деловых отношений  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Управленческая психология  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Документационное обеспечение управления  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Организация обслуживания в общественном питании  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Приготовление национальных блюд и мучных изделий народов Кавказа  | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Организация выездного обслуживания (кейтеринг) | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |
|  | Практика | На заседании ЦМК 28.06.2016 | Директором колледжа30.08.2016 |

1. *Программы практик*

На основании требований раздела VII - «Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы», ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, п. 7.14, следует:

«7.14 Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико­ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных соответствующими документами

Организации.

Программы практик, предусмотренных учебным планом по

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, представлены в Приложении 4.

1. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям и др.

5.1 Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация основных профессиональных образовательных программ 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 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, 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.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

В колледже согласно требованиям ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для организации учебного процесса имеются:

* + 1. 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.
	+ 1. Лаборатории:
* химии;
* метрологии и стандартизации;
* микробиологии, санитарии и гигиены;
* учебный кулинарный цех;
* учебный кондитерский цех.
	+ 1. Спортивный комплекс:
* спортивный зал;
* открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
* стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы;
	+ 1. Залы:
* библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
* актовый зал.
1. Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

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 студентов являются:

* материальная поддержка студентов - нуждающимся студентам очной формы обучения оказывается материальная помощь, в виде установления льготной стоимости обучения в колледже;
* студенты пользуются льготой на проезд в пределах городов Апатиты и Кировск в течение всего календарного года при предъявлении студенческого билета.

В качестве нормативно-правовой базы для организации воспитательного процесса выступают Положение о колледже и Правила внутреннего распорядка.

Колледж взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с АО «Апатит», спортивными организациями, образовательными учреждениями города и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и разовых договоренностей.

В воспитательных мероприятиях колледжа принимают систематическое участие родители студентов, представители местных органов управления, работодатели.

По инициативе студенческих органов самоуправления созданы и активно работает агитбригада колледжа «Город мастеров».

Систематически ведется работа секций: футбол, , волейбол, баскетбол,

тренажерный зал.

Для студентов организовываются различные мероприятия: конкурсы, военно-патриотические встречи, мастер-классы, спортивные соревнования, интеллектуальные игры. Особое внимание уделяется социальным мероприятиям.».

1.
2. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения обучающимися ОПОП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

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

* оценка уровня освоения компетенций;
* оценка уровня овладения компетенциями.

**7.Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2».

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов, дифференцированных зачетов и зачетов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится во время сессий, которыми заканчивается каждый семестр. Промежуточная аттестация обучающихся в форме дифференцированного зачета и зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП специальности «Гостиничный сервис» создаются и утверждаются фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

* 1. **Итоговая государственная аттестация выпускников ОПОП**

Итоговая аттестация выпускника среднего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

Итоговая аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускника требованиям ФГОС СПО, дополнительным требованиям к выпускнику по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в колледже и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

На основе Положения об итоговой государственной аттестации выпускников среднего профессионального образования Российской Федерации, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации, требований ФГОС СПО, разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, качество выполнения которых позволит выяснить степень подготовленности выпускника к выполнению практической профессиональной работы.

1. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Выпускник, освоивший ОПОП 19.02.10 Технология продукции

общественного питания базовой подготовки:

* подготовлен к освоению основной образовательной программы высшего профессионального образования;
* подготовлен к освоению основной образовательной программы высшего профессионального образования по соответствующей специальности в сокращенные сроки.

Разработанная в колледже система обеспечения качества подготовки охватывает все стороны жизни колледжа, заканчивая содействие

трудоустройству выпускников.

Система качества базируется на программе развития образовательной деятельности колледжа и включает:

* организацию приёма в колледж;
* подготовку методического, информационного и технического обеспечения учебного процесса;
* организацию учебного процесса;
* совершенствование структуры, содержания и технологии реализации основных и дополнительных образовательных программ, ориентированных на удовлетворение потребностей личности и общества;
* широкое применение современных инновационных технологий обучения;
* контроль знаний и проведение итоговой аттестации выпускников;
* трудоустройство выпускников;
* стажировку и адаптацию молодых специалистов на предприятии.

Важная роль в подготовке выпускников отводится интеграции учебного и

научного процессов, широкому участию студентов в выполнении учебно­исследовательских, научно-исследовательских и научно-прикладных работ.

Большое внимание с позиции качества образования отводится в колледже созданию воспитательной среды, обеспечивающей формирование личности студента как гражданина и патриота.

Совершенствование основной образовательной программы включает систему обеспечения качества подготовки, созданной в колледже, в том числе мониторинг и периодическое обновление образовательной программы; обеспечения компетентности преподавательского состава. В колледже существует система внешней оценки качества реализации основной образовательной программы, которая включает учет и анализ мнений работодателей, учащихся, выпускников колледжа и других субъектов образовательного процесса. Внешняя оценка качества реализации основной образовательной программы предназначена для установления степени удовлетворенности субъектов профессиональной деятельности качеством образования с целью совершенствования технологий развития профессиональных и личностных качеств выпускников.

Основная образовательная программа подготовки специалистов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на период действия ФГОС СПО по специальности подготовки и может ежегодно обновляться с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

Основанием для внесения ежегодных дополнений и изменений являются: нормативные документы Министерства образования и науки Российской Федерации, рекомендации УМО по специальности, предложения преподавателей относительно изменений технологий и содержания обучения; результаты самообследования, административных проверок, внутреннего аудита; изменения в учебно-методическом, кадровом и материально­техническом обеспечении реализации ОПОП и другие условия.