

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НЕВИННОМЫССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ»

СОГЛАСОВАНО
Администратор ООО «Легкая пицца»



В.С. Махлай

УТВЕРЖДЕНО
Решением Ученого совета
Протокол № 14 от «30» мая 2023 г.



И.о. ректора ИГТИ Т.А. Олешкевич
(приказ от 30.05.2023 № 1155-0)

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Форма обучения – очная

Базовая подготовка

Срок обучения – 3 года 10 месяцев

2023

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета Колледжа НГГТИ, протокол № 5 от «30» мая 2023 г.

Проректор по учебной работе,
канд. экон. наук



Н.В. Соловьева

Начальник УМУ,
канд. экон. наук



Е.С. Дроздова

Директор Колледжа НГГТИ,
канд. истор. наук, доцент



Н.В. Ловянникова

Зам. директора по УР



В.В. Морева

Зам. директора по ПО



Н.Б. Дектярева

Зам. директора по СВР



Л.В. Охилькова

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
1.1 Определение ОПОП СПО	3
1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО	4
2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП СПО	5
2.1 Цель (миссия) ОПОП СПО	5
2.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам	5
2.3 Срок получения образования по ОПОП СПО	5
2.4 Требования к уровню образования, необходимому для освоения ОПОП СПО ..	7
2.5 Язык осуществления образовательной деятельности по ОПОП СПО	7
3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	7
3.1 Область профессиональной деятельности	7
3.2 Объекты деятельности	7
3.3 Виды деятельности	8
3.4 Планируемые результаты освоения ОПОП СПО	8
4 СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	11
4.1 Структура ОПОП СПО	11
4.2 Объем ОПОП СПО	40
4.3 Документы, регламентирующие образовательный процесс при реализации ОПОП СПО	41
4.3.1 Учебный план	41
4.3.2 Календарный учебный график	42
4.3.3 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей	42
4.3.4 Программы практик	43
4.3.5 Программа государственной итоговой аттестации	44
5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП СПО	45
5.1 Общесистемные условия реализации ОПОП СПО	45
5.2 Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП СПО	46
5.3 Учебно-методическое обеспечение реализации ОПОП СПО	47
5.4 Кадровые условия реализации ОПОП СПО	48
5.5 Финансовые условия реализации ОПОП СПО	49
5.6 Оценка качества образовательной программы	49
6 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО	51
7 ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ	54
8 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	57
Приложение 1 – Учебные планы	
Приложение 2 – Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей	
Приложение 3 – Программы практик	
Приложение 4 – Программы государственной итоговой аттестации	
Приложение 5 – Методические материалы	
Приложение 6 – Фонды оценочных средств	
Приложение 7 - Рабочая программа воспитания и Календарный план воспитательной работы	

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Определение ОПОП СПО

Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее – образовательная программа, ОПОП СПО, ППССЗ), реализуемая в Колледже государственного автономного образовательного учреждения высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт» (далее – Институт, НГГТИ, Колледж НГГТИ), представляет собой совокупность обязательных требований к среднему профессиональному образованию по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

НГГТИ имеет право на реализацию программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на территории Российской Федерации на основании имеющейся государственной аккредитации и лицензии на осуществление образовательной деятельности.

Образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой согласованную в установленном порядке и утвержденную систему документов – комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде общей характеристики образовательной программы, учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), оценочных и методических материалов, а также компонентов, обеспечивающих воспитание и обучение обучающихся.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания определяет содержание СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработана и утверждена НГГТИ самостоятельно в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 (далее – ФГОС СПО).

При реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО

Нормативную правовую основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);
- Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»;
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (в действующей редакции);
- Приказ Минобрнауки России от 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 (ред. от 18.11.2020) «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (Зарегистрировано в Минюсте России 11.09.2020 № 59778);
- Приказа Минпросвещения России от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в действующей редакции);
- Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в действующей редакции);
- Приказ Министра обороны РФ № 96, Минобрнауки РФ № 134 от 24.02.2010 «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан Российской Федерации начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах»;
- Постановление Правительства РФ от 31.12.1999 № 1441 «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе» (в действующей редакции);
- Постановление Госстандарта РФ от 26.12.1994 № 367 «О принятии и введении в действие Общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов ОК 016-94» (в действующей редакции);
- Приказ Минздрава России от 10.08.2017 № 514н «О Порядке проведения профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних» (в действующей редакции);
- Устав государственного автономного образовательного учреждения

высшего образования «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт», утвержденный приказом Министерства образования и молодежной политики СК от 09 ноября 2015 года № 1556-пр (в действующей редакции);

- Локальные нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию учебного процесса в Институте.

2 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОПОП СПО

2.1 Цель (миссия) ОПОП СПО

Цель (миссия) ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания заключается в подготовке специалистов, готовых к выполнению работ в сфере общественного питания и удовлетворение потребностей регионального рынка труда.

В области обучения целью ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является формирование у выпускника знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, необходимых для решения задач профессиональной деятельности, обеспечение качества освоения образовательной программы.

В области развития целью ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является формирование гармоничной личности, способной к саморазвитию и самообразованию, формирование у выпускника системы ценностей, потребностей, стремлений в построении успешной карьеры.

В области воспитания целью ОПОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является формирование социально-личностных качеств обучающихся: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности.

Получение СПО по ППССЗ допускается только в образовательной организации.

2.2 Квалификация, присваиваемая выпускникам

В результате освоения образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по завершении государственной итоговой аттестации выпускнику присваивается квалификация – Техник-технолог.

2.3 Срок получения образования по ОПОП СПО

Срок получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения на базе

основного общего образования независимо от применяемых образовательных технологий составляет 3 года 10 месяцев.

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

НГГТИ осуществляет подготовку специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования и реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья независимо от применяемых образовательных технологий увеличивается не более чем на 10 месяцев.

Получение СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в очной форме обучения составляет 147 недель и увеличивается на 52 недели на получение среднего общего образования. Срок освоения образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлен в таблице.

Структура образовательной программы	Объем образовательной программы в неделях	
	ППССЗ	Среднее общее образование
1	2	3
Обучение по учебным циклам	81 нед.	-
Теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	-	39 нед
Учебная практика	28 нед.	-
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.	-
Промежуточная аттестация	5 нед.	2 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.	-
Каникулы	23 нед.	11 нед.
Итого	147 нед.	52 нед.
ВСЕГО по ОПОП СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания	199 нед.	

Образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая в Колледже НГГТИ, разработана на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, с учетом получаемой специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.4 Требования к уровню образования, необходимому для освоения ОПОП СПО

К освоению образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания программы допускаются лица, имеющие образование не ниже основного общего. Наличие образования соответствующего уровня должно быть подтверждено документом об образовании или об образовании и о квалификации.

2.5 Язык осуществления образовательной деятельности по ОПОП СПО

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется в НГГТИ на государственном языке Российской Федерации – на русском языке.

3 ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1 Область профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

3.2 Объекты деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 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.

3.3 Виды деятельности

Техник-технолог, освоивший образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, готовится к следующим видам деятельности:

- 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- 6 Организация работы структурного подразделения.
- 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар.

3.4 Планируемые результаты освоения ОПОП СПО

Техник-технолог, освоивший образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, должен обладать общими компетенциями (далее – ОК), 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.

Техник-технолог, освоивший образовательную программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, должен обладать профессиональными компетенциями (далее – ПК) и дополнительными профессиональными компетенциями (далее – ДПК), соответствующими видам деятельности:

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.

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 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:

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.

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.

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.

7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих 12901 Кондитер, 16675 Повар:

ДОК 10 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, использовать знания по финансовой грамотности.

ДПК 7.1. Применять общепрофессиональные знания, использовать стандартные программные средства в профессиональной деятельности, пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ДПК 7.2. Обеспечивать эффективное, экологически и технически безопасное производство, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ДПК 7.3. Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места.

ДПК 7.4. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

ДПК 7.5. Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий.

ДПК 7.6. Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий.

ДПК 7.7. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места.

ДПК 7.8. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.

ДПК 7.9. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

ДПК 7.10. Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.

4 СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1 Структура ОПОП СПО

Образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- 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.

Перечень, содержание, объем и порядок реализации дисциплин (модулей) образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания определен в учебном плане по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, год набора 2020, форма обучения очная.

Обязательная часть ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по учебным циклам составляет 69,82 процента от общего объема времени, отведенного на их освоение (требование ФГОС СПО – около 70 процентов). Вариативная часть – 30,18 процента (требование ФГОС СПО – около 30 процентов) дает возможность расширения и 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 определены в учебном плане по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

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).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки предусматривает изучение

следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет не менее 68 часов обязательных учебных занятий, из них на освоение основ военной службы – 48 часов. Для подгрупп девушек предусмотрено использование учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

По дисциплине «Физическая культура» предусмотрено еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Определение медицинской группы для занятия несовершеннолетними физической культурой проводится на основании Медицинского заключения о принадлежности несовершеннолетнего к медицинской группе для занятий физической культурой – оформленного по форме приложения 4 к Порядку проведения профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних, утвержденному приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 10 августа 2017 № 514н.

В зависимости от состояния здоровья несовершеннолетние относятся к следующим медицинским группам для занятий физической культурой: основная, подготовительная и специальная.

Отнесенным к основной медицинской группе (I группа) несовершеннолетним разрешаются занятия в полном объеме по учебной программе физического воспитания с использованием профилактических технологий, подготовка и сдача тестов индивидуальной физической подготовленности.

Отнесенным к подготовительной медицинской группе (II группа) несовершеннолетним разрешаются занятия по учебным программам физического воспитания при условии более постепенного освоения комплекса двигательных навыков и умений, особенно связанных с предъявлением к организму повышенных требований, более осторожного дозирования физической нагрузки и исключения противопоказанных движений. Тестовые испытания, сдача индивидуальных нормативов и участие в массовых физкультурных мероприятиях не разрешается без дополнительного медицинского осмотра. К участию в спортивных соревнованиях эти обучающиеся не допускаются. Рекомендуются дополнительные занятия для повышения общей физической подготовки в образовательной организации или в домашних условиях.

Отнесенным к специальной медицинской подгруппе «А» (III группа) несовершеннолетним разрешаются занятия оздоровительной физической культурой по специальным программам (профилактические и оздоровительные технологии). При занятиях оздоровительной физической культурой должны

учитываться характер и степень выраженности нарушений состояния здоровья, физического развития и уровень функциональных возможностей несовершеннолетнего, при этом резко ограничивают скоростно-силовые, акробатические упражнения и подвижные игры умеренной интенсивности, рекомендуются прогулки на открытом воздухе. Возможны занятия адаптивной физической культурой.

Отнесенным к специальной медицинской подгруппе «Б» (IV группа) несовершеннолетним рекомендуются в обязательном порядке занятия лечебной физкультурой в медицинской организации, а также проведение регулярных самостоятельных занятий в домашних условиях по комплексам, предложенным врачом по лечебной физкультуре медицинской организации.

Структура программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлена в таблице.

Индекс	Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	В том числе часов обязательных учебных занятий	Индекс и наименование дисциплин, междисциплинарных курсов (МДК)	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5	6
	Обязательная часть учебных циклов ППСЗ	3078	2052		
ОГСЭ.00	<p>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</p> <p>В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <p>ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста;</p> <p>знать:</p> <p>основные категории и понятия философии;</p> <p>роль философии в жизни человека и общества;</p> <p>основы философского учения о бытии;</p> <p>сущность процесса познания;</p> <p>основы научной, философской и религиозной картин мира;</p> <p>об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды;</p> <p>о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий</p> <p>уметь:</p> <p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p>	630	420	ОГСЭ.01. Основы философии	ОК 1 - 9
	<p>уметь:</p> <p>ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;</p>		48	ОГСЭ.02. История	ОК 1 - 9

1	2	3	4	5	6
	<p>выявлять взаимосвязь российских, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;</p> <p>знать:</p> <p>основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.);</p> <p>сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX - начале XXI вв.;</p> <p>основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира;</p> <p>назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности;</p> <p>о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;</p> <p>содержание и назначение важнейших нормативных правовых актов мирового и регионального значения</p>				
	<p>уметь:</p> <p>общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;</p> <p>переводить (со словарем) иностранные тексты профессиональной направленности;</p> <p>самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;</p> <p>знать:</p> <p>лексический (1200 - 1400 лексических единиц) и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности</p>		162	ОГСЭ.03. Иностранный язык	ОК 1 - 9
	<p>уметь:</p> <p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>знать:</p>	324	162	ОГСЭ.04. Физическая культура	ОК 2, 3, 6

1	2	3	4	5	6
	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	312	208		
	В результате изучения обязательной части учебного цикла обучающийся должен: уметь: решать прикладные задачи в области профессиональной деятельности; применять простые математические модели систем и процессов в сфере профессиональной деятельности; знать: значение математики в профессиональной деятельности и при освоении ППСЗ; основные понятия и методы математического анализа, теории вероятностей и математической статистики; основные математические методы решения прикладных задач в области профессиональной деятельности			ЕН.01. Математика	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	уметь: анализировать и прогнозировать экологические последствия различных видов деятельности; использовать в профессиональной деятельности представления о взаимосвязи организмов и среды обитания; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности; знать: принципы взаимодействия живых организмов и среды обитания; особенности взаимодействия общества и природы, основные источники техногенного воздействия на окружающую среду; об условиях устойчивого развития экосистем и возможных причинах возникновения экологического кризиса; принципы и методы рационального природопользования; методы экологического регулирования;			ЕН.02. Экологические основы природопользования	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

1	2	3	4	5	6
	<p>принципы размещения производств различного типа; основные группы отходов, их источники и масштабы образования; понятие и принципы мониторинга окружающей среды; правовые и социальные вопросы природопользования и экологической безопасности; принципы и правила международного сотрудничества в области природопользования и охраны окружающей среды; природоресурсный потенциал Российской Федерации; охраняемые природные территории</p>				
	<p>уметь: применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; описывать уравнениями химических реакций процессы, лежащие в основе производства продовольственных продуктов; проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакции; использовать лабораторную посуду и оборудование; выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории; знать: основные понятия и законы химии; теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; понятие химической кинетики и катализа; классификацию химических реакций и закономерности их протекания; обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов;</p>			ЕН.03. Химия	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2

1	2	3	4	5	6
	<p>окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах;</p> <p>тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции;</p> <p>свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений;</p> <p>дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов;</p> <p>роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах;</p> <p>основы аналитической химии;</p> <p>основные методы классического количественного и физико-химического анализа;</p> <p>назначение и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры;</p> <p>методы и технику выполнения химических анализов;</p> <p>приемы безопасной работы в химической лаборатории</p>				
П.00	Профессиональный учебный цикл	2136	1424		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	624	416		
	<p>В результате изучения обязательной части профессионального учебного цикла по общепрофессиональным дисциплинам обучающийся должен:</p> <p>уметь:</p> <p>использовать лабораторное оборудование;</p> <p>определять основные группы микроорганизмов;</p> <p>проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;</p> <p>производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</p> <p>осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;</p> <p>знать:</p>			ОП. 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

1	2	3	4	5	6
	<p>основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; схему микробиологического контроля; санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде; правила личной гигиены работников пищевых производств</p>				
	<p>уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей; знать: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p>			<p>ОП. 02. Физиология питания</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5</p>

1	2	3	4	5	6
	<p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методики составления рационов питания</p>				
	<p>уметь: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; знать: ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p>			<p>ОП. 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5</p>

1	2	3	4	5	6
	<p>правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</p>				
	<p>уметь: использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; применять компьютерные и телекоммуникационные средства; знать: основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности</p>			<p>ОП. 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5</p>
	<p>уметь: применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</p>			<p>ОП. 05. Метрология и стандартизация</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5</p>

1	2	3	4	5	6
	<p>знать: основные понятия метрологии; задачи стандартизации, ее экономическую эффективность; формы подтверждения соответствия; основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов; терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ</p>				
	<p>уметь: использовать необходимые нормативные правовые акты; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством Российской Федерации; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения; знать: основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законы и иные нормативные правовые акты, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности;</p>			<p>ОП. 06. Правовые основы профессиональной деятельности</p>	<p>ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5</p>

1	2	3	4	5	6
	механизм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров				
	<p>уметь:</p> <p>рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;</p> <p>применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;</p> <p>анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;</p> <p>знать:</p> <p>основные положения экономической теории;</p> <p>принципы рыночной экономики;</p> <p>современное состояние и перспективы развития отрасли;</p> <p>роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;</p> <p>механизмы ценообразования на продукцию (услуги);</p> <p>механизмы формирования заработной платы;</p> <p>формы оплаты труда;</p> <p>стили управления, виды коммуникации;</p> <p>принципы делового общения в коллективе;</p> <p>управленческий цикл;</p> <p>особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</p> <p>сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;</p> <p>формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации</p>			ОП. 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
	<p>уметь:</p> <p>выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p>			ОП. 08. Охрана труда	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

1	2	3	4	5	6
	<p>проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</p> <p>вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</p> <p>вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>знать:</p> <p>системы управления охраной труда в организации;</p> <p>законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</p> <p>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>				
	<p>уметь:</p> <p>организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</p> <p>использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p>		68	ОП. 09. Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

1	2	3	4	5	6
	<p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>оказывать первую помощь пострадавшим;</p> <p>знать:</p> <p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <p>основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства;</p> <p>задачи и основные мероприятия гражданской обороны, способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>				
ПМ.00	Профессиональные модули	1512	1008		

1	2	3	4	5	6
ПМ.01	<p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд; выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов 			МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3

1	2	3	4	5	6
	<p>со склада и от поставщиков, и методы определения их качества; виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд; основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени; требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени; требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде; способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы; основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени; методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы; технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы; варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы; способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд; актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса; правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса; требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде</p>				
ПМ.02	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт:</p>			МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной	ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3

1	2	3	4	5	6
	<p>разработки ассортимента сложных холодных блюд и соусов; расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов; проверки качества продуктов 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; декорирования блюд сложными холодными соусами; контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов; уметь: органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции; использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов; проводить расчеты по формулам; безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов; выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов; оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами; знать: ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов; варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при</p>			кулинарной продукции	

1	2	3	4	5	6
	<p>приготовлении канапе и легких закусок; правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы; требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов; требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них; органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов; температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов; ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования; правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов; правила соусной композиции сложных холодных соусов; виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов; технологии приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов; методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов; варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы; варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;</p>				

1	2	3	4	5	6
	<p>технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;</p> <p>варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;</p> <p>требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;</p> <p>риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;</p> <p>методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции</p>				
ПМ.03	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p> <p>иметь практический опыт:</p> <p>разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции:</p> <p>супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей</p>			МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4

1	2	3	4	5	6
	<p>кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции; выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции; оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами; знать: ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров; классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей; классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов; методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция); требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов; требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки; основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра; основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;</p>				

1	2	3	4	5	6
	<p>варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;</p> <p>варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;</p> <p>ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;</p> <p>правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;</p> <p>правила соусной композиции горячих соусов;</p> <p>температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;</p> <p>варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;</p> <p>правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>технологии приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;</p> <p>технологии приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;</p> <p>гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;</p> <p>правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;</p> <p>технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;</p> <p>правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;</p> <p>варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;</p> <p>традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с</p>				

1	2	3	4	5	6
	<p>сыром; варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами; температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов; правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов; требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде; риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции; методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции</p>				
ПМ.04	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: 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; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с</p>			МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4

1	2	3	4	5	6
	<p>использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <p>определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения;</p> <p>выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</p> <p>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p>				

1	2	3	4	5	6
	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</p>				
ПМ.05	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p> <p>В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:</p>			МДК.05.01. Технология приготовления	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2

1	2	3	4	5	6
	<p>иметь практический опыт:</p> <p>расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта; приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</p> <p>приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов; оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов; контроля качества и безопасности готовой продукции;</p> <p>уметь:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов;</p> <p>использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>проводить расчеты по формулам;</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции;</p> <p>оформлять документацию;</p> <p>знать:</p> <p>ассортимент сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;</p> <p>технологии приготовления сложных холодных десертов:</p> <p>фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле,</p>			сложных холодных и горячих десертов	

1	2	3	4	5	6
	<p>парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже; технологии приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе; правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов; варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов; начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов; варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов; актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов; температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов; температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов; требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>				
ПМ.06	<p>Организация работы структурного подразделения В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: иметь практический опыт: планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений;</p>			МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5

1	2	3	4	5	6
	<p>уметь:</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации; организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей; разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p>знать:</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей; способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды; дисциплинарные процедуры в организации; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени; нормативные правовые акты, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения; методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методику расчета экономических показателей</p>				
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих				
	Вариативная часть учебных циклов ППСЗ (определяется образовательной организацией самостоятельно)	1296	864		

1	2	3	4	5	6
	Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ	4374	2916		
УП.00	Учебная практика	28 нед.	1008		ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ПП.00	Производственная практика (по профилю специальности)				
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	4 нед.			
ПА.00	Промежуточная аттестация	5 нед.			
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	6 нед.			
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.			
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.			

4.2 Объем ОПОП СПО

Объем образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (в академических часах) с учетом срока освоения среднего общего образования представлен в таблицах.

Год набора 2020

Наименование учебных циклов, разделов, модулей, требования к знаниям, умениям, практическому опыту	Всего максимальной учебной нагрузки обучающегося (час./нед.)	
	Требования ФГОС СПО	ОПОП СПО
Общеобразовательный учебный цикл	2106 / 39 нед.	2106 / 39 нед.
Обязательная часть учебных циклов ППССЗ	3078	3078
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	630	630
Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	312	312
Профессиональный учебный цикл	2136	2136
Общепрофессиональные дисциплины	624	624
Профессиональные модули	1512	1512
Вариативная часть учебных циклов ППССЗ	1296	1296
Всего часов обучения по учебным циклам ППССЗ	4374	4374
Учебная практика		
Производственная практика (по профилю специальности)	28 нед.	28 нед.
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед. + 2 нед.	5 нед. + 2 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.	6 нед.
Подготовка выпускной квалификационной работы	4 нед.	4 нед.
Защита выпускной квалификационной работы	2 нед.	2 нед.
ВСЕГО по ОПОП СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания	6480 / 199 нед.	6480 / 199 нед.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося по образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения по образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляет 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул по образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний

период.

Выполнение курсовой работы представляет собой вид учебной деятельности по профессиональным модулям профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. Учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрено выполнение 2 курсовых работ.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования. Консультации проводятся групповые и индивидуальные.

В период обучения по образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с юношами проводятся учебные сборы.

Практика является обязательным разделом ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

При реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

В соответствии с ФГОС СПО и календарным учебным графиком по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации – 6 недель (216 часов), из них: 4 недели (144 часа) – подготовка выпускной квалификационной работы, 2 недели (72 часа) – защита выпускной квалификационной работы.

4.3 Документы, регламентирующие образовательный процесс при реализации ОПОП СПО

4.3.1 Учебный план

Учебные планы образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, год набора 2020, форма обучения – очная, определяют перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения учебных предметов, курсов, дисциплин

(модулей), практики, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы их промежуточной аттестации.

Учебные планы образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлены в Приложении 1.

4.3.2 Календарный учебный график

В календарном учебном графике указана последовательность реализации образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по учебным годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и государственную итоговую аттестации, каникулы.

Год набора 2020

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
 Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования "Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт"
 Колледж государственного автономного образовательного учреждения "Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт"
 Календарный учебный график на 2023-2024 учебный год 4 курса очной формы обучения 2020 года набора
 Направление: 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ



Месяц	Сентябрь					Октябрь					Ноябрь					Декабрь					Январь					Февраль					Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Число	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25				
Пн																																																												
Вт																																																												
Ср																																																												
Чт																																																												
Пт																																																												
Сб																																																												
Вс																																																												

Сводные данные

	Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
	Сем. 1	Сем. 2	Всего	Сем. 3	Сем. 4	Всего	Сем. 5	Сем. 6	Всего	Сем. 7	Сем. 8	Всего	
Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	17	12	29	14	20	34	8	17	25	12	10	22	120
У Учебная практика		1	1		2	2	4	2	6	2	1	3	12
П Производственная практика (по профилю специальности)				2	2	4	4	4	8	2	2	4	16
Пд Производственная практика (преддипломная)										4	4	4	4
Э Промежуточная аттестация		1	1	1	1	2	1	1	2	1	1	2	7
Дп Подготовка выпускной квалификационной работы										4	4	4	4
Д Защита выпускной квалификационной работы										2	2	2	2
К Каникулы	2	9	11	2	8	10	2	8	11	2	2	2	34
Итого	19	33	52	15	33	52	19	33	52	19	24	43	199
Студентов													24
Групп													1

СОГЛАСОВАНО
 Проректор по УР: Сарычева Н.В.
 Начальник УМУ: Дроздова Е.С.
 Директор Колледжа НГТИ: Ловяникова Н.В.
 Зам. директора по УР: Митрохин В.В.
 Зам. директора по ПО: Дежнев Н.С.
 Председатель ПК ПбСпТ: Разумова Г.А.

4.3.3 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

Рабочие программы определяют содержание учебных дисциплин и

профессиональных модулей в целом и каждого занятия в отдельности, тип и форму проведения занятий, распределение самостоятельной работы студентов, форму проведения текущего и промежуточного контроля, результаты освоения дисциплин (профессиональных модулей) и др.

В образовательной программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведены рабочие программы всех учебных дисциплин и профессиональных модулей базовой, профильной и вариативной частей учебного плана.

Разработка рабочих программ дисциплин осуществляется в соответствии с Положением о разработке и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ дисциплин среднего профессионального образования.

Разработка рабочих программ профессиональных модулей осуществляется с Положением о разработке и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ профессионального модуля среднего профессионального образования.

Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлены в Приложении 2.

4.3.4 Программы практик

Практика является обязательным разделом образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Практика представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

При реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определены в рабочих программах по каждому виду практики.

Учебная практика по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по каждому из видов профессиональной деятельности.

Производственная практика (преддипломная) в рамках образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

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

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик осуществляется с учетом состояния здоровья и требований по доступности.

Практики завершаются дифференцированными зачетами. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Рабочие программы практик представлены в Приложении 3.

4.3.5 Программа государственной итоговой аттестации

Государственная итоговая аттестация представляет собой форму оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная итоговая аттестация проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

Государственная итоговая аттестация является элементом внешней оценки уровня и качества подготовки выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и позволяет реализовать современные механизмы оценки общих и профессиональных компетенций.

Государственная итоговая аттестация является обязательной и проводится после освоения образовательной программы в полном объеме.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено

порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Выпускная квалификационная работа (далее – ВКР) способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Программы государственной итоговой по образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания аттестация представлены в Приложении 4.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОПОП СПО

5.1 Общесистемные условия реализации ОПОП СПО

Институт самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО.

Перед началом разработки ППССЗ Институтом определена ее специфика с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, что нашло отражение в вариативной части образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, конкретизированы конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся, соответствуют присваиваемой квалификации – Техник-технолог, и определяют содержание образовательной программы, разработанной Институтом совместно с заинтересованными работодателями.

При формировании ППССЗ Институт:

- использует объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части и вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности;
- определяет для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессию рабочего, должность служащего – 12901 Кондитер, 16675 Повар;
- ежегодно обновляет ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО;
- в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулирует требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

- обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;
- обеспечивает обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;
- формирует социокультурную среду, создает условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;
- предусматривает, в целях реализации компетентного подхода, 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.

5.2 Материально-техническое обеспечение реализации ОПОП СПО

Институт располагает на праве собственности материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда;
- дисциплин права;
- истории и обществознания;
- математики;
- русского языка и литературы;
- физики;
- экономики организации.

Лаборатории:

- химии;
- метрологии и стандартизации;

- микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;

- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

- стрелковый тир (электронный).

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

- актовый зал.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в НГГТИ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий НГГТИ обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Реализация образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в Институте обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Перечень лицензионного программного обеспечения:

- ППП Microsoft Office;

- БЭСТ 5. Питание;

- Шеф-эксперт.

5.3 Учебно-методическое обеспечение реализации ОПОП СПО

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. К учебно-методической документации относятся рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин, профессиональных модулей, практик, программа государственной итоговой аттестации, фонды оценочных средств (оценочные материалы) по каждому учебному предмету, курсу, дисциплине, профессиональному модулю, практике и государственной итоговой аттестации, методические материалы. Методические материалы включают в себя методические рекомендации по лабораторным занятиям (работам), методические указания по выполнению курсовых работ, методические указания по выполнению индивидуальных проектов, методические указания по

выполнению отчетов по практикам, методические указания по выполнению ВКР.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением – методическими рекомендациями по организации внеаудиторной работы (самостоятельной работы) обучающихся, содержащих в том числе обоснование расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Методические материалы по образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлены в Приложении 5.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд Института укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим из 3 наименований российских журналов.

НГГТИ предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями, иными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и (или) электронными образовательными ресурсами, адаптированными к ограничениям их здоровья.

5.4 Кадровые условия реализации ОПОП СПО

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла имеют опыт деятельности и стажировку в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации с учетом расширения спектра профессиональных

компетенций, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Квалификация педагогических работников Колледжа НГГТИ отвечает квалификационным требованиям.

5.5 Финансовые условия реализации ОПОП СПО

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется в объеме не ниже базовых нормативных затрат на оказание государственной услуги по реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ среднего профессионального образования по специальности с учетом корректирующих коэффициентов.

5.6 Оценка качества образовательной программы

Качество образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки образовательной деятельности.

Система внутренней оценки качества образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется в соответствии со Стратегией обеспечения гарантии качества подготовки выпускников ГАОУ ВО «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт», утвержденной приказом от 24.04.2018 № 1084-о (далее – Стратегия).

Стратегия направлена на определение комплекса внутренних мероприятий, обеспечивающих достаточный уровень качества образования и подготовки специалистов соответствующей квалификации, удовлетворяющий требования потребителей образовательных услуг. Комплекс внутренних мероприятий включает в себя:

1. Привлечение представителей работодателей и их объединений. В целях совершенствования образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания НГГТИ при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной программы привлекает работодателей и их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников образовательной организации. Совместная деятельность НГГТИ и работодателей осуществляется по следующим направлениям взаимодействия:

- мониторинг и прогнозирование потребностей рынка труда;
- совместная разработка образовательных программ и профессиональных требований к выпускникам;
- согласование комплекта документов по образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- совместная реализация и ресурсное обеспечение образовательной

программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

– объективная оценка уровня знаний, умений и компетенций обучающихся и выпускников, проводимая в рамках промежуточной аттестации по профессиональным модулям и государственной итоговой аттестации;

– помощь выпускникам в трудоустройстве после окончания НГГТИ.

2. Внешняя независимая оценка уровня образовательных достижений студентов, проводимая в рамках тестирования обучающихся, в том числе их участие в Федеральном интернет-экзамене в сфере профессионального образования.

3. Обеспечение компетентности преподавательского состава: обучение педагогических работников по программам дополнительного профессионального образования, прохождение стажировок в профильных организациях, проведение аттестации педагогических работников в соответствии с требованиями Приказа Минобрнауки России от 07.04.2014 № 276 «Об утверждении Порядка проведения аттестации педагогических работников организаций, осуществляющих образовательную деятельность».

4. Внешняя оценка качества образовательной деятельности НГГТИ осуществляется в рамках исполнения Приказа Минфина России от 07.05.2019 № 66н «О составе информации о результатах независимой оценки качества условий осуществления образовательной деятельности организациями, осуществляющими образовательную деятельность, условий оказания услуг организациями культуры, социального обслуживания, медицинскими организациями, федеральными учреждениями медико-социальной экспертизы, размещаемой на официальном сайте для размещения информации о государственных и муниципальных учреждениях в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая единые требования к такой информации, и порядке ее размещения, а также требованиях к качеству, удобству и простоте поиска указанной информации».

Оценка качества образовательной деятельности НГГТИ осуществляется на основании показателей, характеризующих общие критерии оценки качества оказания услуг организациями, установленных в сфере образования в соответствии с частью 5 статьи 95.2 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации».

Информация о результатах независимой оценки качества образовательной деятельности НГГТИ и предложения об улучшении качества образовательных услуг представлена на официальном сайте для размещения информации о государственных и муниципальных учреждениях в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по адресу: <https://bus.gov.ru/pub/info-card/224858?activeTab=3>.

6 ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОПОП СПО

Оценка качества освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю определены в учебном плане по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Контроль и оценка персональных достижений обучающихся на соответствие поэтапным требованиям образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания регламентируется Положением о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся при реализации образовательных программ среднего профессионального образования в ГАОУ ВО «Невинномысский государственный гуманитарно-технический институт».

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Оценка качества освоения образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в том числе отдельной части или всего объема учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) образовательной программы, сопровождается текущим контролем успеваемости и промежуточной аттестацией обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает регулярную объективную оценку качества и ход освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) и прохождения практик.

Основными задачами текущего контроля успеваемости в межсессионный период учебного года являются: повышение качества знаний обучающихся; повышение мотивации обучающихся к активной и равномерной учебной работе в течение всего семестра; приобретение и развитие навыков самостоятельной работы; укрепление обратной связи между преподавателем и обучающимися, позволяющей совершенствовать методику проведения занятий; повышение академической активности обучающихся.

В целях реализации компетентного подхода для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, в Колледже НГГТИ предусмотрено использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой

и форм текущего контроля успеваемости, таких, как:

- опрос, семинар, собеседование, коллоквиум;
- практические задания и задачи, тестовые задания;
- проверочная работа, расчетно-графическая работа, лабораторная работа;
- деловая и / или ролевая игра;
- профессионально-ориентированные ситуации, разноуровневые задания и задачи, кейс-задачи;
- компьютерные симуляции, тренажер;
- психологические и иные тренинги;
- доклады, рефераты, презентации, эссе;
- круглый стол, полемика, диспут, дебаты (групповые дискуссии);
- индивидуальное и / или групповое (творческое) задание;
- индивидуальные проекты.

Для осуществления текущего контроля успеваемости в Колледже НГГТИ разработаны фонды оценочных средств, которые включают: типовые вопросы для проведения опроса, собеседования, коллоквиума; типовые комплекты заданий для практических занятий, лабораторных и проверочных работ; типовые комплекты тестовых заданий; типовые темы докладов, рефератов, презентаций, эссе; типовые комплекты заданий для работы на тренажере; типовые индивидуальные задания по практике, типовые темы индивидуальных проектов, а также иные формы контроля, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций обучающихся.

Текущий контроль успеваемости обучающихся проводится на учебных занятиях (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар) и практиках, проводимых во взаимодействии обучающихся с преподавателями Колледжа НГГТИ, привлекаемыми к реализации образовательных программ СПО.

Промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), в том числе выполнения и защиты курсовых работ и прохождения практик.

Промежуточная аттестация является одной из основных форм контроля за учебной деятельностью обучающихся, позволяющая выявить соответствие уровня и качества подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Периодичность проведения промежуточной аттестации и перечень учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), выносимых на промежуточную аттестацию по образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания определены в учебном плане по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов – 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. Учебным планом по специальности 19.02.10 Технология

продукции общественного питания предусмотрено выполнение двух курсовых работ.

Порядок проведения промежуточной аттестации в Колледже НГГТИ включает в себя систему оценивания результатов промежуточной аттестации и критерии выставления оценок. В Колледже НГГТИ используется следующая бальная система оценивания: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».

Оценочные средства, содержащие в том числе критерии, показатели и шкалы оценивания результатов обучения (уровень сформированности компетенций обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО), разрабатываются педагогическими работниками Колледжа НГГТИ и закреплены в фондах оценочных средств дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, практик.

Формами промежуточной аттестации являются:

- зачет / комплексный зачет;
- дифференцированный зачет / комплексный дифференцированный зачет;
- экзамен (в том числе письменный);
- экзамен / квалификационный экзамен по профессиональному модулю;
- защита курсовой работы;
- дифференцированный зачет по практике.

Для осуществления текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в Колледже НГГТИ создаются фонды оценочных средств, представляющие собой совокупность методических и контрольных оценочных средств, предназначенных для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Фонды оценочных средств обеспечивают возможность оценивания умений, знаний, практического опыта и освоенных компетенций.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются Колледжем НГГТИ самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются Колледжем НГГТИ после предварительного положительного заключения работодателей.

Разработка фондов оценочных средств осуществляется в соответствии с Положением о формировании фонде оценочных средств по программам среднего профессионального образования.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели – представители

профильных организаций.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная итоговая аттестация по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственная итоговая аттестация по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания завершается присвоением выпускнику квалификации – Техник-технолог.

Фонды оценочных средств по образовательной программе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлены в Приложении 6.

7 ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ

Воспитательная миссия института – создание условий для развития профессиональной компетентности обучающихся: их духовно- нравственного и культурного развития, гражданского становления, обогащения личностного и профессионального опыта созидательного решения общественных и личных проблем, а также условий для содействия социальной и творческой самореализации, для приобщения их к здоровому образу жизни. Система организации воспитательной деятельности регулируется Рабочей программой воспитания и Календарным планом воспитательной работы. Основные задачи и приоритетные виды деятельности воспитательной работы в рамках данной ОПОП представлены в Рабочей программе воспитания по специальности (Приложение 7). Направления и виды деятельности обучающихся в воспитательной системе НГГТИ реализуются через внедрение воспитательного компонента в дисциплины образовательной программы (п.1, п.2 Рабочей программы воспитания по специальности) и организацию мероприятий и событий воспитательной направленности в учебной и во внеаудиторной деятельности (Календарный план воспитательной работы на срок реализации образовательной программы).

Социокультурная среда Колледжа НГГТИ выступает как совокупность условий и элементов, при которых осуществляется жизнедеятельность субъектов образовательного пространства по обеспечению социализации личности, ее становлению как конкурентноспособного компетентного специалиста с высокими профессиональными, нравственными, гражданскими, общекультурными качествами, способностью к самореализации, самоорганизации, непрерывному совершенствованию.

Социокультурная среда Колледжа НГГТИ направлена на удовлетворение потребностей и интересов личности в соответствии с общечеловеческими и национальными ценностями, а также направлена на сохранение здоровья обучающихся и обеспечение развития воспитательного компонента образовательного процесса: развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

При формировании социокультурной среды в Колледжа НГГТИ в основу положены следующие направления работы: духовно-нравственное, гражданско-патриотическое, спортивно-оздоровительное, культурно-досуговое, экологическое, трудовое.

Реализация этих направлений способствует:

- формированию общих и профессиональных компетенций студентов, обучающихся по ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- содействию адаптации личности к социальным изменениям;
- развитию возможностей самореализации личности;
- формированию ценностей и моделей поведения;
- укреплению корпоративной культуры;
- определению перспектив развития института и его подразделений.

Инициативы и ответственность коллектива Колледжа НГГТИ при решении самых различных вопросов создают атмосферу конструктивного диалога и корпоративного взаимодействия между всеми его участниками, реализуя огромный обоюдный социальный и воспитательный потенциал НГГТИ.

В НГГТИ реализуются социальные программы для студентов, обучающихся по ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в том числе выделение материальной помощи малообеспеченным и нуждающимся за счет средств профсоюзной организации, назначение социальной стипендии малообеспеченным студентам, оздоровление, социальные гарантии отдельным категориям обучающихся (дети-сироты). Студенты на основе результатов рейтинговой оценки получают повышенные академические стипендии. А на конкурсной основе – именные стипендии: Губернатора Ставропольского края; ректора НГГТИ. Моральными формами поощрения студентов являются: чествование на Ученом Совете, Педагогическом совете Колледжа НГГТИ, публикация информации о студентах в СМИ вуза.

В НГГТИ развито студенческое самоуправление, основным органом которого является Совет обучающихся НГГТИ. Действует Первичная профсоюзная организация студентов. В Колледже НГГТИ действует студенческий совет колледжа.

Значительная роль в формировании информационной среды вуза принадлежит молодёжной газете «Темп», разделу «Студенту» сайта nggti.rf (специальный раздел обо всех возможностях, которые созданы для студентов в институте).

К материально-техническому обеспечению сформированности социокультурной среды, условий для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья студентов, обучающихся по ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, относится:

- актовый зал;
- спортивный зал, открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствия;
- медицинский кабинет;
- буфет.

Социально-бытовые условия студентов в общежитии соответствуют предъявляемым требованиям и санитарным нормам. Все нуждающиеся иногородние студенты обеспечиваются местами в общежитии.

Формы реализации показателя «Сформированности социокультурной среды, условий для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся»: культурно-массовые мероприятия, концертные программы, молодежные акции, спортивные соревнования, тренинги, мастер-классы, встречи с общественными деятелями, студенческие научно-практические конференции, посещение музейно-выставочного зала НГГТИ, видеолектории, кураторские часы, индивидуальные беседы.

Активному развитию трудовых навыков, вовлечению студентов, обучающихся по ППССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в волонтерскую деятельность, привлечению студентов к участию в социальном проектировании способствует деятельность студенческих отрядов Колледжа: волонтерского отряда «Лидер», отряда правоохранительной направленности «Студент» и студенческого сервисного отряда Колледжа НГГТИ.

Ежегодно в Колледже НГГТИ проводится мониторинг удовлетворенности обучающимися элементами социально-культурной среды НГГТИ. Организована «обратная связь» в формате анкетного опроса обучающихся по оценке качества:

- мероприятий по формированию социокультурной среды (культурно-массовых, спортивных, профилактических, патриотических);
- условий для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся и обеспечению развития воспитательного компонента образовательного процесса,
- деятельности студенческого самоуправления и участия обучающихся в работе творческих коллективов общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

В Колледже НГГТИ действует структура, осуществляющая деятельность по формированию социокультурной среды: заместитель директора по социально-воспитательной работе, педагог-организатор, социальный педагог.

Финансовое обеспечение деятельности по формированию социокультурной среды проводится за счет средств субсидии на выполнение государственного задания, субсидии на иные цели и собственных средств

НГГТИ.

8 ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

В случае необходимости в НГГТИ создаются специальные условия для получения среднего профессионального образования по образовательным программам обучающихся студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ). Под специальными условиями для получения среднего профессионального образования по образовательным программам обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, включающие:

- использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания,
- использование специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов,
- использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования,
- предоставление услуг тьютора, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь,
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий,
- обеспечение доступа в здания Института и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ОВЗ.

Особенности организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в НГГТИ регламентируются Положением об организации образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.