

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»  
(ОБПОУ «КГТТС»)

РАССМОТРЕНО  
на заседании педагогического  
совета ОБПОУ «КГТТС»  
Протокол № 7 от «25» июня 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ОБПОУ «КГТТС»  
Е.Н. Брежнев  
«26» июня 2020 года  
(Приказ от 26 июня 2020 г. № 263\o)

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
по специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания  
(базовая подготовка)**

форма обучения - **заочная**

срок получения СПО ППССЗ – **3 года 10 месяцев**

на базе среднего общего образования

квалификация: **техник-технолог**

Курск, 2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384, профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «08» сентября 2015 года № 610н, профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «07» сентября 2015 года № 597н, международных требований к подготовке повар и кондитера по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkillsRussia.

Организация – разработчик: ОБПОУ «КГТТС»



Заместитель директора по УПР  
Заместитель директора по УР  
Заведующая методкабинетом



Т.В.Пыжова  
Е.В.Никитова  
Е.О.Мышко

Основная профессиональная образовательная программа - программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса» по специальности, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовая подготовка), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384, Устава ОБПОУ «КГТТС», с учетом требований регионального рынка труда и утверждена директором ОБПОУ «КГТТС».

#### **Разработчики:**

Пыжова Татьяна Васильевна - заместитель директора по УПР ОБПОУ «КГТТС»,

Косинова Жанна Васильевна - заместитель директора по учебным и инновационным технологиям ОБПОУ «КГТТС»,

Никитова Екатерина Валерьевна - заведующая отделением ОБПОУ «КГТТС»;

Пыжова Татьяна Николаевна преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Мышко Елена Олеговна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Якушева Евгения Александровна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Воробьева Наталья Юрьевна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Семичева Галина Павловна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Семаков Вячеслав Евгеньевич - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Гончарова Наталья Владимовна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Филиппская Галина Леонидовна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Конева Юлия Александровна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Железнякова Марина Алексеевна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Бубликова Оксана Ивановна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Алёшенцева Виктория Витальевна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Широконосова Ольга Владимировна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Скобельцин Евгений Ленмирович - педагог-организатор ОБЖ ОБПОУ «КГТТС»,

Кошевой Алексей Анатольевич - руководитель физического воспитания ОБПОУ «КГТТС».

## **1. Общие положения**

1.1. Основная профессиональная образовательная программа – программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Курский государственный техникум технологий и сервиса» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает: рабочий учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, согласованные с работодателями, график учебного процесса и учебно – методические материалы, обеспечивающие реализацию требований ФГОС (методические разработки уроков различных типов, внеклассных мероприятий, методические рекомендации по организации и проведению лабораторных работ, практических занятий, методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся, инструкции по организации исследовательской работы, инструкционные карты дисциплинам и профессиональным модулям).

1.2. Нормативно правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в действующей редакции);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года №384 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «23» июля 2014 года, регистрационный № 33234);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «14» июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «23» июля 2014 г. регистрационный №33234) (в ред. Приказов Минобрнауки России от «22» января 2014 г. № 31, от «15» декабря 2014 г. № 1580);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «16» августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам

среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный №30306) (в ред. Приказов Минобрнауки России от «31» января 2014 г. № 7, от «17» ноября 2017 г. № 1138);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «18» апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «14» июня 2013 г., регистрационный № 28785) (в ред. Приказов Минобрнауки России от «18» августа 2016 г. № 1061);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» мая 2012 г. №413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 июня 2012 г., регистрационный № 24480) (в ред. Приказов Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645, от 31.12.2015 № 1578, от 29.06.2017 № 613);

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «08» сентября 2015 года №610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «29» сентября 2015 г., регистрационный № 39023);

- Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «07» сентября 2015 года №597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «21» сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

- Профессиональный стандарт «Пекарь», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «01» декабря 2015 года №914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «25» декабря 2015 г., регистрационный № 40270).

1.3. На освоение программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования при заочной форме обучения на базе среднего общего образования предусмотрено – 3 года 10 месяцев (199 недель):

Обучение по учебным циклам	120 нед.
Учебная практика	11 нед
Производственная практика (преддипломная)	21 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед
Каникулы	34 нед.
Итого	199 нед.

Квалификация – техник-технолог

#### 1.4. Условия приема в образовательную организацию.

Поступающий должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

Прием поступающих для получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется по заявлениям лиц без вступительных испытаний в соответствии с Порядком приема, утвержденным на учебный год.

1.5. Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) включает освоение обучающимися дисциплин учебных циклов: общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла, разделов: учебная практика; производственная практика (по профилю специальности); производственная практика (преддипломная); промежуточная аттестация; государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы), самостоятельную работу обучающихся.

1.6. Программа подготовки специалистов среднего звена учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей, а ее главная цель – методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности, развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

1.7. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ОПОП (1296 часов максимальной учебной нагрузки), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Практико-ориентированность для основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки составила 55%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений: 50-65%.

1.8. Программа подготовки специалистов среднего звена пересматривается и обновляется в части содержания учебного плана, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной практики и производственной практики (по профилю специальности), методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся техникума (с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы).

1.9. Основными пользователями основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) являются: администрация, педагогические работники профессиональных образовательных организаций среднего профессионального образования Курской области, ведущие подготовку кадров по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания; органы управления образованием, методические службы; абитуриенты и их родители; работодатели.

1.10. Востребованность выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей города Курска и Курской области.

1.11. Используемые сокращения:

- СПО – среднее профессиональное образование;
- ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена;
- ОК – общая компетенция;
- ПК – профессиональная компетенция;
- ОГСЭ – общий гуманитарный и социально-экономический;
- ЕН – математический и общий естественнонаучный;
- ОП – общепрофессиональный;
- ПМ – профессиональный модуль;
- УП – учебная практика;
- ПП – производственная практика (по профилю специальности);
- ПДП – производственная практика (преддипломная);
- ПА – промежуточная аттестация;
- ГИА – государственная (итоговая) аттестация.

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

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация и проведение работ по товародвижению в производственных, торговых и экспертных организациях, испытательных лабораториях, органах государственного, регионального и муниципального управления.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: товары различных категорий, в т.ч. потребительские и производственного назначения; процессы товародвижения; процессы экспертизы и оценки качества; услуги торговли; первичные трудовые коллективы.

2.3. Обучающийся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания готовится к освоению следующих видов деятельности и формированию профессиональных компетенций:

Вид деятельности	Код ПК	Наименование ПК
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
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
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
Организация процесса приготовления и приготовление	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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
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
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
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу (ППССЗ), обладает следующими общими компетенциями:

<b>Код ОК</b>	<b>Наименование ОК</b>
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

2.4. Основная профессиональная образовательная программа (программа подготовки специалистов среднего звена) имеет следующую структуру:

Код УД, ПМ, МДК	Наименование дисциплины, МДК
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<b>Общепрофессиональный цикл</b>	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10.в	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.11.в	Введение в специальность
ОП.12.в	Организация обслуживания в общественном питании
ОП.13.в	Основы предпринимательства
ОП.14.в	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.15.в	Организация производства
ОП.16.в	Культура профессионального общения
ОП.17.в	Рисование и лепка
<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>ПМ.01</b>	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
<b>ПМ.02</b>	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
<b>ПМ.03</b>	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
<b>ПМ.04</b>	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.02.в	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
<b>ПМ.05</b>	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05	Производственная практика
<b>ПМ.06</b>	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПП.06	Производственная практика
<b>ПМ.07</b>	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК.07.01	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07	Учебная практика по профессии «Повар»
ПП.07	Производственная практика по профессии «Повар»
<b>ПДП.00 Производственная практика (преддипломная практика)</b>	
<b>ПА.00 Промежуточная аттестация</b>	
<b>ГИА.00 Государственная итоговая аттестация</b>	

## 2.5. Распределение формирования компетенций в структуре ППССЗ

Индекс дисциплин, ПМ	Наименование дисциплин, профессиональных модулей	Коды формируемых компетенций
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1-9
ОГСЭ.02	История	ОК 1-9
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1-9
ОГСЭ.04	Физическая культура	ОК 2, 3, 6
<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		
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
ЕН.02	Экологические основы	ОК 1-9; ПК 1.1-1.3; 2.1- 2.3;

	природопользования	3.1-3.4; 4.1- 4.4; 5.1- 5.2; 6.1- 6.5
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
<b>Профессиональный цикл</b>		
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
ОП.02	Физиология питания	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
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	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
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	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
ОП.05	Метрология и стандартизация	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
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	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
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
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
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
ОП.10.в	Техническое оснащение предприятий общественного питания	ОК 1-9
ОП.11.в	Введение в специальность	ОК 1-9
ОП.12.в	Организация обслуживания в общественном питании	ОК 1-9
ОП.13.в	Основы предпринимательства	ОК 1-9
ОП.14.в	Бухгалтерский учет в общественном питании	ОК 1-9
ОП.15.в	Организация производства	ОК 1-9
ОП.16.в	Культура профессионального общения	ОК 1-9
ОП.17.в	Рисование и лепка	ОК 1-9
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК.1– 9, ПК 1.1-1.3
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1–9, ПК 2.1-2.3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1–9, ПК 3.1-3.4

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1-9, ПК 4.1-4.4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1-9, ПК 5.1-5.2
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1-9, ПК 6.1-6.5
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ОК 1-9

### 3. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ

3.1. Реализация основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимся профессионального учебного цикла получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

3.2. Для успешной реализации основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по специальности техникум располагает достаточной учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся: имеет свободный доступ к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ; во время самостоятельной подготовки – свободный доступ к сети Интернет; 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), а так же имеет доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим российских журналов «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Гастроном» и др.

Библиотечный фонд техникума укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет. Помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

В техникуме обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с образовательными организациями области, региона и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

3.3. Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

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.

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 (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

Учебный процесс обеспечен копировально-множительной техникой. В компьютерных классах имеется необходимое программное обеспечение, отвечающее лицензионным требованиям.

3.4. Значительная роль в формировании образовательной среды принадлежит официальному сайту техникума, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о техникуме, направлениях его деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижения субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

#### **4. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ представлено:**

1. Положением о текущем контроле успеваемости обучающихся;
2. Положением о промежуточной аттестации обучающихся;
3. Положением о государственной итоговой аттестации выпускников;
4. Положением об экзамене (квалификационном).

#### **5. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ в техникуме разработаны конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю, которые доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Созданные фонды оценочных средств, позволяют оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции каждым конкретным обучающимся.

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

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.

## **6. Государственная итоговая аттестация выпускников, освоивших ОПОП (ППССЗ)**

Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности является обязательной и осуществляется после освоения основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) в полном объеме.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются: Положением об итоговой аттестации выпускников среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России, Положением о государственной итоговой аттестации выпускников СПО (выпускная квалификационная работа) техникума.

Целью государственной итоговой аттестации является установление:

- соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС СПО по специальности в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательной организации по конкретной специальности;
- степень сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной и производственной практики, в том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) профессиональных олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения производственной практики (по профилю специальности).

Форма проведения государственной итоговой аттестации – защита выпускной квалификационной работы (выпускная практическая квалификационная работа и письменная экзаменационная работа).

Темы выпускной квалификационной работы имеет практико-ориентированный характер. Обязательные требования – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа предусматривает сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО.

Перечень тем выпускной квалификационной работы:

- разрабатывается преподавателями специальных дисциплин совместно с мастерами производственного обучения предметной (цикловой) комиссии в

рамках профессиональных модулей совместно со специалистами предприятий общественного питания города и области;

- рассматривается на заседании предметной (цикловой) комиссии.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются техникумом на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Законом «Об образовании в Российской Федерации».

Оценка качества освоения ППССЗ осуществляется государственной аттестационной комиссией. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, выдаются документы установленного образца.

Техникум периодически получает заявки от предприятий реального сектора экономики Курской области различных форм собственности на прохождение всех видов практик: учебной практики (производственного обучения), производственной практики (по профилю специальности), где обучающиеся совершенствуют практические навыки, знакомятся с реальным производством, изучают основные технологические процессы, организацию труда и производства на предприятиях, с возможностью последующего трудоустройства по окончании обучения.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального профессионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.