


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

(ОБПОУ «КГТТС»)

Рассмотрена на заседании
Педагогического совета
Протокол № 4
от «25» июня 2020 г.


УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»
Е.Н. Брежнев
Приказ № 263/0
от «26» июня 2020 года

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

форма обучения - **очная**

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

на базе **основного общего образования**

квалификации: **техник - технолог**

Курск, 2020

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 труда и социальной защиты РФ от «08» сентября 2015 года № 610н., профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «07» сентября 2015 года № 597н международных требований к подготовке повара и кондитера по компетенции «Поварское дело» и « Кондитерское дело» движения WorldSkillsRussia.

Организация-разработчик: ОБПОУ «КГТТС»



СОГЛАСОВАНА

ООО «ЕВРОПА»

наименование организации-работодателя

подпись Ф.И.О.

руководителя или
уполномоченного лица

Заместитель директора по УПР:

Т.В. Пыжова

Заместитель директора по УР:

Е.В. Никитова

Заведующая методическим кабинетом:

Е.О. Мышко

Содержание

№ п/п	Наименование разделов	Стр.
1.	Общие положения	5
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена)	8
3.	Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП (ППССЗ)	16
4.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП (ППССЗ)	19
5.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	19
6.	Государственная итоговая аттестация	19

Приложения

1. Учебный план
2. Календарный учебный график
3. Рабочие программы по предметам общеобразовательного цикла
4. Рабочие программы по дисциплинам общегуманитарного и социально-экономического цикла
5. Рабочие программы по дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла
6. Рабочие программы по дисциплинам общепрофессионального цикла
7. Рабочие программы профессионального цикла

Основная профессиональная образовательная 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**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 года № 384, профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «08» сентября 2015 года № 610н., 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 – заместитель директора по учебной работе;

Пыжова Татьяна Николаевна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Широконосова Ольга Владимировна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Алёшенцева Виктория Витальевна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Железнякова Марина Алексеевна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Гончарова Наталья Вадимовна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Филиппская Галина Леонидовна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Панькова Марина Александровна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

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

Чухаева Евгения Владимировна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Стихияс Владимир Викторович - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Тубольцева Галина Ивановна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Семичева Галина Павловна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Степанченко Людмила Николаевна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»

Воробьева Наталья Юрьевна – преподаватель ОБПОУ «КГТТС»,

Якушева Евгения Александровна - преподаватель ОБПОУ «КГТТС».

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная 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 среднего профессионального образования и включает: рабочий учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, рабочие программы учебной практики (производственного обучения) и производственной практики, согласованные с работодателями, график учебного процесса и учебно – методические материалы, обеспечивающие реализацию требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (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 к учебным дисциплинам и профессиональным модулям).

При разработке образовательной программы учтены изменения материально-технической базы, связанные с созданием мастерских по компетенциям «Поварское дело», «Хлебопечение», «Кондитерское дело». Реализация общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей, практического обучения осуществляется с использованием современного оборудования мастерских, приобретенных электронных УМК.

1.2. Нормативно - правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих) 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 8 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 7 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 очной форме обучения на базе основного общего образования предусмотрено – 3 года 10 месяцев (199 нед.):

Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	120 нед.
Учебная практика	16 нед.
Производственная практика:	
по профилю специальности	12 нед.
преддипломная	4 нед.
Промежуточная аттестация	7 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	34 нед.
Итого	199 нед.

Профиль получаемого профессионального образования – естественнонаучный.

Квалификация – техник-технолог

1.4.Трудоемкость основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) включает освоение обучающимися дисциплин учебных циклов: общеобразовательного, общепрофессионального, профессионального (профессиональных модулей); разделов: учебная практика (производственное обучение), производственная практика, физическая культура, промежуточная аттестация, государственная итоговая аттестация (защита выпускной квалификационной работы: выпускной практической квалификационной работы и письменной экзаменационной работы), самостоятельная работа обучающихся.

1.5. Основная профессиональная образовательная программа (ППССЗ) 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.

1.6. Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части (864 часа обязательной аудиторной нагрузки, которая распределена следующим образом: на увеличение часов общепрофессионального цикла использовано 1024 часа, профессиональные модули 269 часов) направлены на углубление и расширение компетенций, предусмотренных ФГОС СПО в рамках учебных дисциплин и профессиональных модулей с целью 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 (ППССЗ) базовой подготовки составила 80%, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений: 70-85%.

1.7. Основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей, программы учебной практики (производственного обучения) и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся техникума.

1.8. 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.

1.9. Одновременно с основной профессиональной образовательной программой (ППССЗ) реализуется программа среднего общего образования.

В состав образовательной программы включены рабочие программы общеобразовательных учебных предметов, предусмотрена реализация программы воспитания студентов, включающая такие направления, как духовно-нравственное развитие, воспитание обучающихся, их социализацию, формирование экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни. Организована коррекционная работа с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.

1.10. Используемые сокращения:

- СПО – среднее профессиональное образование;
- ФГОССПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;
- ППКРС – программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих;
- ОК – общая компетенция;
- ПК – профессиональная компетенция;
- ПМ – профессиональный модуль;
- МДК – междисциплинарный курс.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена):

2.1. Областью профессиональной деятельности выпускника является: организация и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

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

Вид профессиональной деятельности	Код ПК	Наименование ПК
Организация процесса приготовления и приготовления	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.		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.	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 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.
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.

Выпускник, освоивший основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ), обладает следующими общими компетенциями:

Код ОК	Наименование ОК
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
Общеобразовательный цикл	
ОУП.01	Русский язык
ОУП.02	Литература
ОУП.03	Иностранный язык
ОУП.04	Математика
ОУП.05	История
ОУП.06	Физическая культура
ОУП.07	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУП.08	Астрономия
ОУП.09	Информатика
ОУП.10	Химия
ОУП.11	Родной язык
ОУП.12	Биология
Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
Математический и общий естественнонаучный учебный	

	цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
Общепрофессиональный учебный цикл	
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	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.11	Планирование профессиональной карьеры
ОП.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.14	Основы предпринимательства
ОП.15	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.16	Товароведение пищевых продуктов
ОП.17	Кухни народов мира
Профессиональный цикл	
ПМ.01	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
ПМ.02	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
ПМ.03	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
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05	Производственная практика
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации
ПП.06	Производственная практика
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»
МДК.07.01.	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск
УП.07	Учебная практика
ПДП.00. Производственная практика (преддипломная практика)	
ПА.00 Промежуточная аттестация	
ГИА.00 Государственная итоговая аттестация	

2.5. Распределение формирования компетенций в структуре основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ)

Индекс дисциплин, ПМ	Наименование дисциплин, профессиональных модулей	Коды формируемых компетенций
Общепрофессиональный цикл		
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5

ОП.02.	Физиология питания	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 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, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 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, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 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, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 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, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 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, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.08.	Охрана труда	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.11	Планирование профессиональной карьеры	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.12	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОК.1-9; ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7, ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5,
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании	, ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.14	Основы предпринимательства	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,

		ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.15	Психология и этика в профессиональной деятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.16	Товароведение пищевых продуктов	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
ОП.17	Кухни народов мира	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, ПК 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, ПК 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5
Профессиональный цикл		
ПМ.01	МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК.1 - 9 ПК 1.1 - 1.3
ПМ.02	МДК.02.01. Технология приготовления холодной сложной кулинарной продукции	ОК.1-9, ПК 2.1-2.3
ПМ.03	МДК.03.01. Технология приготовления сложных горячей кулинарной продукции	ОК.1-9, ПК 3.1-3.4
ПМ.04	МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК.1-9, ПК 4.1-4.4
ПМ.05	МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	ОК.1-9, ПК 5.1-5.2
ПМ.06	МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации	ОК.1-9, ПК 6.1-6.5
ПМ.07	МДК.07.01 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	

3.Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП (ППССЗ)

3.1. Реализация основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) по направлению общеобразовательной,

общепрофессиональной, профессиональной подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых учебных дисциплин (профессиональных модулей), постоянно расширяющие педагогическую компетентность путем включения в научную и исследовательскую деятельность техникума.

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, а также мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме обязательной стажировки не реже 1 раза в три года в профильных организациях г. Курска и Курской области.

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 современной материально - технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий (лабораторных работ, практических занятий, учебной практики, производственной практики, консультаций и др.), предусмотренных учебным планом.

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 не менее чем из 3 наименований российских журналов.

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.

Обеспечивается доступ каждого обучающегося к информационным ресурсам, к базам данных и библиотечным фондам в читальном зале, в том числе к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ). Учебный процесс обеспечен копировально-множительной техникой.

В компьютерных классах имеется необходимое программное обеспечение, отвечающее лицензионным требованиям.

Лабораторные работы и практические занятия обучающихся проводятся в специально оборудованных учебном кулинарном и кондитерском цехах, лабораториях.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений:

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экономических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- микробиологии, санитарии и гигиены;
- химии;
- метрологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир.

Залы:

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

3.3. Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям. Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам, модулям всех циклов, изданными за последние 5 лет. Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой составляет не менее 1 экземпляра на одного обучающегося. Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные справочно-библиографические, справочно-научные, нормативно-технологические и периодические издания в расчете 1 -2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, включающим журналы «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Гастроном» и др.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающиеся обеспечена доступом к сети Интернет.

3.4. Значительная роль в формировании учебно-профессиональной 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 ОПОП (ППССЗ) представлено:

1. Положение об организации и проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся
2. Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ОБПОУ «КГТТС»

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

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения), и производственной практики по каждому из основных видов

профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) профессиональных олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, 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.