

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЕМЕРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ЮРГИНСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА)**

специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
квалификация	<u>ТЕХНИК-ТЕХНОЛОГ</u>
программа подготовки	<u>БАЗОВАЯ</u>
форма обучения	<u>ОЧНАЯ</u>

СТРУКТУРА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

1.	Общие положения	4
1.1.	Паспорт ОПОП ПССЗ	4
1.2.	Нормативные документы для разработки ОПОП ПССЗ	5
1.3.	Общая характеристика подготовки по ОПОП ПССЗ	9
1.3.1.	Цель (миссия) ОПОП ПССЗ	9
1.3.2.	Срок освоения ОПОП ПССЗ	10
1.3.3.	Трудоемкость ОПОП ПССЗ	11
1.3.3.1	Формирование обязательной части ОПОП ПССЗ	11
1.3.3.2	Формирование вариативной части ОПОП ПССЗ	14
1.3.3.3	Перечень компетенций, формируемых за счёт вариативной части	15
1.3.4.	Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий	18
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения ОПОП	19
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности	10
2.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции	19
3.	Материально-техническое оснащение ОПОП ПССЗ	22
3.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	22
4.	Контроль и оценка результатов освоения ОПОП	28
4.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся	28
4.2.	Порядок организации государственной итоговой аттестации, выполнения и защиты ВКР	29
5.	Учебно-методическое обеспечение учебного процесса	
6.1.	Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестаций	
6.2.	Учебно-методические комплексы	
6.	Приложения	
6.1	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности	
6.2	Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам	
6.3	Календарный учебный график	
6.4	Рабочий учебный план	
6.5	Пояснения к учебному плану	
6.6	Рабочие программы дисциплин	
6.7	Рабочие программы профессиональных модулей	
6.8	Программа производственной практики (преддипломной)	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Паспорт основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется ГПОУ ЮТК по программе базовой подготовки на базе общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Колледжем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от «22» апреля 2014 года.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников Колледжа.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

СПО – среднее профессиональное образование

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена

УД – учебная дисциплина

ПМ – профессиональный модуль

ОК – общая компетенция

ПК – профессиональная компетенция

МДК – междисциплинарный курс

УП – учебная практика по получению первичных навыков

ПП – производственная практика по получении первичных навыков

ГИА – государственная итоговая аттестация

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП ПССЗ

Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

1.	Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ	«Об образовании в Российской Федерации».
2.	Постановление Правительства Российской Федерации от 10.07.2013 №582	«Об утверждении Правил размещения на официальном сайте образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети Интернет обновления информации об образовательной организации».
3.	Приказ Министерства образования Российской Федерации от 20.12.1999 №1239	«Об утверждении Порядка перевода студентов из одного среднего специального учебного заведения в другое среднее специальное учебное заведение и из высшего учебного заведения в среднее специальное учебное заведение».
4	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413	«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования».
5	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 05.04.2013 №240	«Об утверждении образцов студенческого билета для студентов и зачетной книжки для студентов (курсантов), осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования».
6	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 №291	«Об утверждении Положения о практике обучающихся, освоивших основные профессиональные программы среднего профессионального образования».
7	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.03.2013 №185	«Об утверждении Порядка применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания».
8	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 06.06.2013 №443	«Об утверждении Порядка и случаев перехода лиц, обучающихся по программам среднего профессионального и высшего образования, с платного обучения на бесплатное».
9	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от	«Об утверждении Порядка и оснований предоставления академического отпуска обучающимся».

	13.06.2013 №455	
10	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 04.07.2013 №531	«Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему».
11	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 №968	«Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
12	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.10.2013 №1186	«Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов».
13	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199	«Об утверждении Перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».
14	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 21.11.2013 №1267	«Об утверждении примерной формы договора об образовании на обучение по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования».
15	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 026.12.2013 №1400	«Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования».
16	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.12.2013 №1422	«Об утверждении Перечня вступительных испытаний при приеме на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования по профессиям и специальностям, требующим у поступающих определенных творческих способностей, физических и (или) психологических качеств».
17	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 №36	«Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования».
18	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 №464	«Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»
19	Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный и введенный в действие

		Приказом Министерства и образования и науки Российской Федерации.
20	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в ГПОУ ЮТК
21	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение О формировании и обновлении основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГПОУ ЮТК
22	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о системе мониторинга качества образования ГПОУ ЮТК
23	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке предоставления обучающимся академического отпуска, отпуска по беременности и родам, отпуска по уходу за ребёнком
24	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о стипендиальном обеспечении и других формах материальной поддержки обучающихся ГПОУ ЮТК
25	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о дополнительных академических правах и мерах социальной поддержки, предоставляемой обучающимся ГПОУ ЮТК
26	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания
27	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке участия обучающихся ГПОУ ЮТК в формировании содержания своего профессионального образования
28	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о системе мониторинга качества образования ГПОУ ЮТК
29	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ГПОУ ЮТК
30	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о разработке рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей ОПОП СПО ГПОУ ЮТК
31	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке организации квалификационного экзамена по присвоению квалификации рабочего, служащего
32	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение об экзамене (квалификационном) по профессиональному модулю в ГПОУ ЮТК
33	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке обучения по индивидуальному учебному плану (в том числе ускоренное обучение) в ГПОУ ЮТК
34	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о портфолио обучающихся
35	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о государственной итоговой аттестации выпускников ГПОУ ЮТК
36	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение об организации самостоятельной работы обучающихся

37	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) в ГПОУ ЮТК
38	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение по организации выполнению ВКР: стандарт предприятия Оформление дипломных и курсовых проектов (работ)
39	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о практике
40	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о комплексном учебно-методическом обеспечении ОПОП ГПОУ ЮТК
41	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке выдачи, заполнении и хранении документов государственного образца о среднем профессиональном образовании в ГПОУ ЮТК
42	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о журнале учебных занятий
43	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о зачётной книжке обучающегося
44	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о режиме занятий обучающихся
45	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке формирования, ведения и хранения личных дел обучающихся ГПОУ ЮТК
46	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке и основаниях перевода и восстановления обучающихся
47	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о порядке организации самообследования деятельности ГПОУ ЮТК
48	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о внутреннем распорядке обучающихся ГПОУ ЮТК
49	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о фонде оценочных средств
50	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Об организации и проведении демонстрационного экзамена в ГПОУ «Юргинский технологический колледж»
51	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	О лабораторных и практических занятиях студентов ГПОУ ЮТК
52	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	О порядке посещения обучающимися по своему выбору мероприятий, проводимых ГПОУ ЮТК и непредусмотренных учебным планом
53	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о внутриучрежденческом контроле
54	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	Положение о стажировке
55	ГПОУ «Юргинский технологический колледж»	О кодекс профессиональной этики педагогических работников ГПОУ ЮТК

1.3. Характеристика подготовки по ППССЗ

1.3.1. Цель (миссия) ОПОП

ОПОП имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

Целью ОПОП в области развития личностных качеств является формирование у студентов общих компетенций, способствующих их творческой активности, общекультурному росту и социальной мобильности:

целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, самостоятельности, гражданственности, приверженности этическим ценностям, толерантности, настойчивости в достижении цели.

Целью ОПОП в области обучения является формирование у студентов профессиональных компетенций, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть устойчивым на рынке труда.

Выпускник колледжа в результате освоения ОПОП 19.02.10 Технология продукции общественного питания профессионально готов к деятельности по:

- организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

- организации работы структурного подразделения

- выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний и умений выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- деятельностный и практикоориентированный характер учебной деятельности в процессе освоения основной образовательной программы;
- приоритет самостоятельной деятельности студентов;
- ориентация при определении содержания образования на запросы работодателей и потребителей;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

1.3.2. Срок освоения ОПОП ПССЗ

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается не более чем на один год.

Программа среднего общего образования реализуется на 1 курсе и предусматривает 52 недели (в том числе 39 недель теоретического обучения, 2 недели экзаменационной сессии и 11 недель каникул).

Объём обязательной аудиторной нагрузки на студентов, обучающихся на базе основного общего образования, составляет 1404 часа.

За основу принят технический профиль из Рекомендаций по реализации образовательной программы среднего общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования № 03-1180 от 29 мая 2007 года, приказом Минобрнауки России № 241 от 20.09.2008 и № 889 от 30.08.2010.

Для реализации общеобразовательной подготовки учебный план предусматривает изучение на 1 курсе 12 дисциплин.

Итоговый экзамен предусмотрен по 3 учебным дисциплинам: математика (письменно), русский язык (письменно), по выбору обучающегося – устный экзамен по одной из профильных дисциплин: физика, математика, информатика и ИКТ.

Дисциплина «Физическая культура» предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий (для студентов первого года обучения), 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (для студентов второго, третьего и четвёртого курсов). Самостоятельная нагрузка включает различные формы внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях.

На изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» отведено 102 часа, в том числе 68 часов - обязательной аудиторной нагрузки, из них 48 часов - освоение основ военной службы.

1.3.3. Трудоемкость ОПОП ПССЗ

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	81	2916
Самостоятельная работа		1458
Учебная практика	9	
Производственная практика (по профилю специальности)	19	
Производственная практика (преддипломная)	4	
Промежуточная аттестация	5	
Государственная итоговая аттестация	6	
Каникулярное время	23	
Итого:	147	

1.3.3.1 Формирование обязательной части программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10

Индекс	Перечень дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей ОПОП ПССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
БД.01	Русский язык
БД.02	Литература
БД.03	Иностранный язык
БД.04	История
БД.05	Обществознание (включая экономику и право)
БД.06	Химия
БД.07	Биология
БД.08	Физическая культура
БД.09	Основы безопасности жизнедеятельности
ПД.01	Математика
ПД.02	Информатика и ИКТ
ПД.03	Физика
ОГСЭ.01	Основы философии

ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ЕН.01	Математики
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
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	Имиджелогия
ОП.10	Безопасность жизнедеятельности
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01	Практика по получению первичных навыков организации процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПП.01	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ. 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02	Практика по получению первичных навыков приготовления сложной холодной кулинарной продукции

ПП.02	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПМ. 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03	Практика по получению первичных навыков приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПП.03	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04	Практика по получению первичных навыков приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05	Практика по получению первичных навыков приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПП.05	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации
ПП.06	Производственная практика по организации работы структурного подразделения
ПМ. 07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Повар
УП.07	Практика по получению первичных навыков выполнения работ по профессии Повар
ПП.07	Производственная практика по профессии Повар

ПМ. 08	Организация процесса прготовления и приготовление блюд национальной кухни
МДК 08	Технология приготовления национальных блюд
ПП 08	Производственная практика по организации процесса приготовления и приготовления национальных блюд

1.3.3.2 Формирование вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Этапы формирования вариативной части

1. Анализ содержания ФГОС
2. Опрос экспертов – наиболее опытные преподаватели, представители работодателей, социальные партнеры (наиболее актуальные компетенции)
3. Изучение сайтов вакансий, и запросов центра занятости
4. Рекомендации работодателей по итогам прохождения практики студентами
5. Обобщенный анализ
6. Сравнение ФГОС и требований рынка
7. Принятие решения о введении новых компетенций

Вариативная часть в объеме 1296/864 часов использована:

- на увеличение объема времени отведенного на дисциплины обязательной части;
- на увеличение объема времени отведенного на профессиональные модули обязательной части в соответствии с потребностями работодателей.
- На введение ПМ.08

Распределение вариативной части по циклам ОПОП ПССЗ.:

Индексы циклов и учебная нагрузка по циклам	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, Часов нагрузки (обязательная/максимальная)		
	Всего часов	В том числе	
ФГОС, часов		На увеличение объема обязательных дисциплин, модулей	На введение дисциплин вариативной части
ОГСЭ.00	108/54	36/0	72/54
ЕН .00	39/26	39/26	-/-
ОП.00	353/236	305/204	48/32
ПМ.00	796/548	589/414	207/134
Итого вариативная часть (ВЧ)	1296/864	969/644	327/220

1.3.3.3 Перечень компетенций, формируемых за счёт вариативной части

ПМ 01. 01. Организация процесса приготовления и 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 (МДК 01.01; МДК 03.01; Основы философии; История; Иностранный язык; Русский язык и культура речи; Математика; Экологические основы природопользования; Химия; Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Информационные технологии в профессиональной деятельности; Метрология и стандартизация; Имиджелогия; Охрана труда)

ПМ 02.01. 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; **ПК 04.01 Организовывать и проводить подачу сложных холодных блюд и закусок** (МДК 01.01, МДК 02.01, МДК 03.01, Основы философии; История; Иностранный язык; Русский язык и культура речи; Математика; Экологические основы природопользования; Химия; Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Информационные технологии в профессиональной деятельности; Метрология и стандартизация; Имиджелогия; Охрана труда)

ПМ 03.01 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; **ПК 3.5. Организовывать и проводить подачу сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы** (МДК 01.01, МДК 02.01., МДК

03.01, Основы философии; История; Иностранный язык; Русский язык и культура речи; Математика; Экологические основы природопользования; Химия; Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Информационные технологии в профессиональной деятельности; Метрология и стандартизация; Имиджелогия; Охрана труда)

ПМ 04.01. 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; **ПК 4.5. Организовывать и проводить подачу сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий** (МДК 01.01, МДК 02.01., МДК 03.01, Основы философии; История; Иностранный язык; Русский язык и культура речи; Математика; Экологические основы природопользования; Химия; Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Информационные технологии в профессиональной деятельности; Метрология и стандартизация; Имиджелогия; Охрана труда)

ПМ 05.01 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; **ПК 5.3. Организовывать и проводить подачу сложных холодных и горячих десертов** (МДК 05.01, Основы философии; История; Иностранный язык; Русский язык и культура речи; Математика; Экологические основы природопользования; Химия; Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Информационные технологии в профессиональной деятельности; Метрология и стандартизация; Имиджелогия; Охрана труда)

ПМ 06.01. Организация работы структурного подразделения

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производств; ПК 6.2. Планировать выполнение работ с 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; ПМ 07.01. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. (МДК 01.01, МДК 02.01, МДК 03.01, МДК 04.01., МДК 05.01, Основы философии; История; Иностранный язык; Русский язык и культура речи; Математика; Экологические основы природопользования; Химия; Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Информационные технологии в профессиональной деятельности; Метрология и стандартизация; Правовые основы профессиональной деятельности; Основы экономики, менеджмента и маркетинга; Охрана труда (Имиджелогия)

ПМ 07.01. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Повар

ПК 7.1. Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, птицы и рыбы; ПК 7.2. Организовывать и проводить приготовление холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы; ПК 7.3. Организовывать и проводить приготовление горячих блюд (МДК 01.01; МДК 03.01; Основы философии; История; Иностранный язык; Русский язык и культура речи; Математика; Экологические основы природопользования; Химия; Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Информационные технологии в профессиональной деятельности; Метрология и стандартизация; Имиджелогия; Охрана труда)

ПМ 08.01 Организация процесса приготовления и приготовление национальных блюд

ПК 8.1 Организовывать процесс и проводить приготовление блюд национальной кухни; ПК 8.2. Организовывать и проводить подачу блюд национальной кухни (МДК 01.01, МДК 02.01, МДК 03.01, МДК 04.01, МДК 05.01., Основы философии; История; Иностранный язык; Русский язык и культура речи; Математика; Экологические основы природопользования; Химия; Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Организация хранения и контроль запасов и сырья; Информационные технологии в профессиональной деятельности; Метрология и стандартизация; Имиджелогия; Охрана труда)

1.3.4 Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКО16-94)

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
11176	Бармен
12901	Кондитер
16675	Повар

II Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей;

управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 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.
ПК 1.4.	Организовывать и проводить подачу сложных холодных блюд и закусок.
ВПД 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.
ПК 2.4.	Организовывать и проводить подачу сложных холодных блюд и закусок.
ВПД 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.

ПК 3.5	Организовывать и проводить подачу сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ВПД 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.
ВПД 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.
ПК 5.3.	Организовывать и проводить подачу сложных холодных и горячих десертов.
ВПД 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.
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: Повар
ПК 7.1	Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, птицы и рыбы.
ПК 7.2	Организовывать и проводить приготовление горячих блюд.
ВПД 8	Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной кухни
ПК 8.1	Организовывать процесс и проводить приготовление блюд национальной кухни.
ПК 8.2	Организовывать и проводить подачу блюд национальной кухни.

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовать 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

III. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программ дисциплин и профессиональных модулей требует наличия учебных кабинетов.

Перечень учебных кабинетов:

1. социально-экономических дисциплин;
2. иностранного языка;
3. информационных технологий в профессиональной деятельности;
4. экологических основ природопользования;
5. технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6. безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Перечень лабораторий:

1. химии;
2. метрологии и стандартизации;
3. микробиологии, санитарии и гигиены.
4. Учебный кулинарный цех.
5. Учебный кондитерский цех.

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Площадь – 140 м²;

Книжный фонд – 25635 экз.; в том числе:

Учебники – 13536 экз.;

Методическая литература – 9342 экз.

Спортивный зал – 1, площадь 371,9 м²

Тренажерные залы общефизической подготовки – 5, площадь – 55,9 м²;

55,6 м²;

65,3 м²; 65,3 м²; 64,9 м².

Открытый стадион широкого профиля - спортивная площадка – 1, площадь – 1136,8 м²; стрелковый тир.

Столовая – 1, площадь – 192 м²;

Число посадочных мест – 165;

Актальный зал – 1, площадь – 304,1 м²;

Общежитие – 1, площадь - 1182,8 м²; Количество спальных комнат – 35.

Перечень оборудования кабинетов, мастерских и лабораторий содержится в Паспорте материально-технического оснащения кабинетов.

Компьютерные классы

№ п/п	Компьютерные классы (включая мобильные компьютерные классы)	Использование (дисциплины)	Количество компьютеров
1	104	Информатика и ИКТ, дисциплины профессионального цикла	13
2	115	Информатика и ИКТ, дисциплины профессионального цикла	13
3	Библиотека	Дисциплины общеобразовательной и профессиональной подготовки	6
	ИТОГО:		32

Дополнительное оборудование

Наименование	Количество	Использование (дисциплины)
Проекторная система	9	Дисциплины общеобразовательной и профессиональной подготовки
Интерактивный комплекс	9	Дисциплины общеобразовательной и профессиональной подготовки
Мультимедийный комплекс	20	Дисциплины общеобразовательной и профессиональной подготовки
Компьютеры в учебных кабинетах	42	Дисциплины общеобразовательной и профессиональной подготовки

Наименование	Характеристики	Количество	Производитель
Беспроводной сетевой адаптер	DWI-G510 802/11 g/b Wireless LAN PCI Adapter	16	D-LINK
Точка доступа	802.11g High-Speed Wireless Access Point	12	D-LINK
Источник бесперебойного питания	Back-UPS CS 1000	6	APC
Источник бесперебойного питания	Back-UPS CS 800	10	APC
Плата видеомонтажа и работы с видео-изображением	NLE Matrox RT-2000	1	Matrox
Аппарат копировальный Kyocera	Kyocera	1	Kyocera
Аппарат копировальный Xerox	Xerox	3	Xerox
Аппарат копировальный Canon	Canon	1	Canon
Принтер лазерный LaserJet1018	HP Laser Jet 1018	2	HP
Принтер лазерный LaserJet1000	HP Laser Jet 1000	3	HP
Сканер цветной ScanJet	HP Scan Jet 3770C	2	HP
Сканер цветной ScanJet	HP Scan Jet 3800	1	HP
Принтер лазерный LaserJet1010	HP Laser Jet 1010	2	HP
Принтер лазерный LaserJet1022	HP Laser Jet 1022	4	HP
Принтер лазерный LaserShot	HP LaserShot LBP-1120	1	HP
Принтер лазерный LaserJet 5L	HP Laser Jet 5L PCM	1	HP
Принтер лазерный Brother	Brother 20110	1	Brother
Принтер лазерный XeroxPhaser	XeroxPhaser 3110 A4	2	HP
Принтер лазерный Samsung	Samsung ML1210 A4	2	HP
Принтер струйный цветной DJ3550	HP DesignJet 3550 A4	1	HP
Принтер струйный цветной формата А3	HP DesignJet 200 A3	1	HP
Плоттер А1	HP DJ 200 A1	1	HP
Компьютер (Рабочая станция) AMD64x2	ASUS, AMD, NVIDIA	2	Тайвань
Компьютер (Рабочая станция) IntelCore I3	ASUS, INTEL, NVIDIA	11	Тайвань
КомпьютерCeleron 2700	ASUS, INTEL, NVIDIA	2	Тайвань
Компьютер IntelCore 2DUO	INTEL, NVIDIA	13	Тайвань
Мультимедиа-проектор	ASUS	2	Китай
Мультимедиа-проектор	Vivitek	2	Китай

Компьютерные классы и комплексы

№	Описание компьютерного класса или комплекса (спецификация серверов, рабочих станций)	Год установки	Использование (предметы)	Кол-во комп-ров
1	<u>Компьютерный класс (кабинет №115):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCore 2DUO),	2011	Информатика и ИКТ; Информационные технологии в профессиональной деятельности; Экономические дисциплины Дисциплины профессионального цикла	13
2	<u>Компьютерный класс (Кабинет №104):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCore 2DUO), Сервер (Компьютер AMD64x2), ИБП	2011 2009	Информатика и ИКТ; Информационные технологии в профессиональной деятельности. Экономические дисциплины Дисциплины профессионального цикла	13 4
3	<u>Кабинет №1 (2й корпус):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron 2666), Проектор Интерактивная доска	2010	Дисциплины профессионального цикла	1
4	<u>Кабинет №2 (2й корпус):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCoreI3), Плазменный экран	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
4	<u>Кабинет №3 (2й корпус):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron 2666)	2010	Дисциплины профессионального цикла	1
6	<u>Кабинет №4 (2й корпус):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron 2666), Плазменный экран	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
7	<u>Кабинет №5 (2й корпус):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron 2666), Плазменный экран	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
8	<u>Кабинет №6 (2й корпус):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCore I3), Телевизор ЖК	2010	Дисциплины профессионального цикла	1
9	<u>Кабинет №7 (2й корпус):</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron 2666), Телевизор ЖК	2010	Дисциплины профессионального цикла	1
10	<u>Библиотека:</u> Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron2666, AMD64x2),	2009	Дисциплины общеобразовательной и профессиональной подготовки	5
11	<u>Кабинет №116</u> Рабочая станция (Компьютер AMD64x2)	2010	Физика	1
12	<u>Кабинет №21</u> Рабочая станция (КомпьютерCoreI3), Проектор Интерактивная доска	2013	Дисциплины профессионального цикла	13

13	Кабинет №12 Рабочая станция (Компьютер AMD64x2), Проектор, экран	2010	Экономические дисциплины	1
14	Кабинет №4 Рабочая станция (Компьютер AMD64x2)	2009	История	1
25	Кабинет №129: Рабочая станция (Компьютер CoreI3), Плазменный экран	2010	Математика	1
31	Кабинет №114: Рабочая станция (Компьютер CoreI5), Плазменный экран	2011	Дисциплины профессионального цикла	1
41	Кабинет №2: Рабочая станция (Компьютер IntelCeleron 2666), Телевизор ЭЛТ	2010	Русский язык, Литература	1
43	Кабинет курсового и дипломного проектирования Рабочая станция (Компьютер AMD64x2)	2012	Дисциплины профессионального цикла	6
45	Библиотека Рабочая станция (КомпьютерCoreI5)	2013	Дисциплины профессионального цикла	6
ИТОГО				
Количество компьютеров на 100 студентов контингента, приведённого к очной форме обучения				20,8

Сеть и сетевое оборудование

1. ТипсетиLANEthernet 100Мб/сек, Интернет-провайдер Goodline
2. ОперационнаясистемаWindowsXP, Windows2003, Windows 7, CentOs, Ubunthu
3. Количество станций: 211
4. Количество серверов: 12
5. Другое:
Коммутатор сетевой SWITCH 16 портов – 16шт.
Коммутатор сетевой SWITCH 8 портов -8шт.
Коммутатор сетевой XUBXNET 24 портов -6шт.
Коммутатор сетевой SWITCH 5 портов -8шт.

Электронные учебные программы, учебники, пособия

Права доступа к электронной библиотечной системе BOOK.RU	
1	Издательство «ZNANIUM.COM» 250 одновременных подключений к базе данных издательства
Программное обеспечение сторонних разработчиков	
1	BAZA_LIBRARY База данных библиотечного каталога
2	СМРТ Обучающая программа по основам вычислительной и микропроцессорной техники
3	HISTORY_II_WAR Автоматизированная система контроля знаний по истории. Тема: история II мировой войны
4	KLAV_TRENAG Несколько тренажёров для обучения работе на клавиатуре ПК.

5	LOGARIPHM Обучающе–контролирующая программа по математике Тема: логарифмы
6	ManualRus Электронный учебник русского языка
7	NORMA Программа расчёта норм времени на технологическую последовательность операций швейного производства
8	RAVTIME Программа расчёта рабочего времени на технологический процесс швейного производства
9	RADIOELE Обучающая программа по радиоэлектронике Тема: Электровакуумные приборы
10	RADIOELE Обучающая программа по радиоэлектронике Тема: Электровакуумные приборы
11	RASCHET_SIRJA Программа расчёта сырья для отделения ТПОП
12	Ruslang Контролирующая программа по русскому языку
13	Uchebnik_OVMPT Электронный учебник по основам цифровой и микропроцессорной техники
14	Валеология Лабораторная работа по валеологии
15	ОБЖ-лабораторная работа Лабораторная работа по теме «Расчёт освещённости производственных помещений»
16	Экономика Программа расчёта технико-экономических показателей технологического процесса швейного производства
17	SenteoNotebook Комплекс программных средств для управления классом
18	AutoCad –проектирование машин и механизмов
19	AdobeAcrobatProfessional Программа создания и редактирования PDF-документов
20	AdobePageMaker Программа верстки документов
21	UposIDE Оболочка разработки тестов и учебных пособий
Электронные учебно-методические пособия, зарегистрированные преподавателями	
1	Математика. Начала стереометрии наглядно, 5 занятий
2	Физика. м/м сопровождение к лекциям, Деление ядра
3	Психология и этика семейной жизни, презентация. Стили семейного воспитания
4	Организация обслуживания, Тесты - презентация. Методы подачи блюд
5	Документационное обеспечение управления, м/м сопровождение к лекциям. Оформление документов
6	Организация производства, ЭУП. Методические рекомендации к выполнению курсовой работы
7	ЦК ТиМД, м/м сопровождение к лекциям. Многогранники
8	Физика, м/м сопровождение к лекциям. Строение атома, Квантовые генераторы, Деление тяжёлых атомных ядер, Расчёт электрических цепей методом наложения
9	Основы права, правовое обеспечение, м/м сопровождение к лекциям. 1. Юридическая ответственность 2. Конституция РФ – основной закон государства 3. Основы правового статуса человека и гражданина 4. Система органов государственной власти 5. Судебная система Р.Ф 6. Рабочее время
10	Безопасность жизнедеятельности, м/м сопровождение к лекциям. ЧС мирного и военного времени
11	Инженерная графика, м/м сопровождение к лекции и практическому занятию. Разъёмные соединения
12	Инженерная графика, м/м сопровождение к лекции и практическому занятию. Аксонометрическое проецирование

13	Основы права, ЭУИ. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы студентов заочной формы обучения
14	Бухгалтерский учёт в ОП, М.Р для организации самостоятельной работы студентов на практических занятиях с использованием ИТ «Документация и инвентаризация», «Учёт кассовых операций с подотчётными лицами», «Учет операций по расчётному счёту», «Учёт расчётов с поставщиками и заказчиками»
15	Экономика отрасли, м/м сопровождение к лекции. Бизнес - планирование
16	Математика, м/м сопровождение к лекции. Начала стереометрии наглядно
17	Техническая механика, Тесты в программе Senteo. Статика. !0 тестов по 4-6 вопросов
18	Инженерная графика, М.Р Инженерная графика. Для самостоятельной работы студентов заочной формы обучения по специальности
19	История Кузбасса, м/м сопровождение к лекции. Кузбасс в годы ВО войны
20	Техническая механика, м/м сопровождение к лекции. Статика. Сходящаяся система сил.
21	Физика, м/м сопровождение к лекции. Электрический ток в полупроводниках
22	Экономика организации, ЭУП. Практикум по дисциплине «Экономика организации»
23	Химия, ЭУП. Виртуальная лаборатория
24	Делопроизводство, ЭУП. Тесты. Документационное обеспечение управления
25	Компьютерная графика, ЭУП. Электронный учебник «AdobePhotoshop»
26	Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ЭУП. Цикл менеджмента
27	Информатика Тесты. Тестовые задания
28	Горохова О.В. Веб-шаблон электронного комплекса учебно-методического обеспечения.
29	Елгина Е.А. Электронный комплекс учебно-методического обеспечения учебной дисциплины Литература ЭКУМО учебной дисциплины Литература

IV. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

4.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольные вопросы по учебным дисциплинам;
- фонд оценочных средств, включающий фонд тестовых заданий комплект оценочных средств;
- экзаменационные билеты;
- методические указания к выполнению практических, контрольных и курсовых работ;
- методические указания по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

– входной контроль: назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме устного опроса, тестирования;

– текущий и рубежный контроль: текущий контроль проводится по изученным учебным дисциплинам, МДК и профессиональным модулям в соответствии с дидактическими единицами знаний. Аттестация по изученным темам дисциплин и МДК проводится за счет времени обязательной учебной нагрузки в форме опросов, контрольных работ, отчетов по результатам самостоятельной работы, отчетов по выполненным лабораторным и практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ.

– итоговый контроль: т. е. промежуточная аттестация. Промежуточная аттестация проводится для оценки уровня освоения дисциплин и оценки сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся. Промежуточная аттестация по дисциплинам проводится в форме дифференцированного зачета (ДЗ), экзамена (Э); по профессиональным модулям в форме экзамена (квалификационного) (Эк), являющегося итоговой аттестацией по профессиональному модулю. При этом осуществляется проверка сформированности ПК и ОК и готовности к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППССЗ» Федерального государственного образовательного стандарта.

Промежуточная аттестация в дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины, МДК.

На каждом этапе обучения в ходе теоретического и практического обучения, учебной, научно-исследовательской деятельности студентов, включая их самостоятельную работу, осуществляется мониторинг образовательных достижений студентов, посредством

формирования портфолио результатов. Результаты мониторинга рассматриваются на заседании ЦМК, в ходе которого определяются система корректирующих мероприятий.

4.2. Порядок организации итоговой государственной аттестации выпускников, выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Согласно Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ГПОУ ЮТК: при защите обучающимися ВКР аттестационной комиссией принимается окончательное решение об освоении ОК и ПК, предусмотренных ФГОС специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и его соответствии квалификации техник-технолог.