

Министерство образования Саратовской области

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области

«Марковский политехнический колледж»

«УТВЕРЖДАЮ»
директор ГАПОУ СО
«Марковский электротехнический
колледж» *А.В. Шаталин*
Введено в действие приказом директора
№ 654 от 28.08.2016 года.
Решение Педагогического Совета №9
от 28.08.2016 года.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
государственного автономного профессионального образовательного учреждения
Саратовской области «Марковский политехнический колледж» по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Старший техник-технолог
производства
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 4 года и 10 мес. на базе
основного общего образования
Уровень подготовки - углубленный
Профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный

г.Маркс

2016 год

Пояснительная записка

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности 19.02.10 «Технология общественного питания» разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г. № 384,

- рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой специальности СПО, направленных письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015года № 06-259;

- разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, направленных письмом федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования»,

- методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего звена, направленных письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 года № 06-846,

- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 года №968.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы углубленной подготовки при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 3 года 10 месяцев

- на базе основного общего образования – 4 года 10 месяцев.

Наименование квалификации углубленной подготовки - Старший техник технолог.

При осуществлении подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего образования, колледж реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

Сроки получения СПО по ППССЗ углублённой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются:

а) для обучающихся по очно-заочной форме обучения:

на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;

на базе основного общего образования - не более чем на 1,5 года;

б) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более, чем на 10 месяцев.

Разработчики:

От работодателей:

Председатель ГЭК – А.В. Стешин

От ГАПОУ СО «МПК»

Преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» Жильцова М.Н.

Преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» Жиганова Е.А.

Преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» Горбатова Г.В.

Преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» Конаныхина Е.Г.
Преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» Мальцева Ю.А.
Преподаватель общеобразовательных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» Ляпунова Е. А.
Преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» Терехина С.Г.
Преподаватель общеобразовательных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» Ключина О.М.
Преподаватель общеобразовательных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» Тарасов В.П.
Преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ СО «МПК» Федоренко Н.В.
Преподаватель общеобразовательных дисциплин ГАПОУ «МПК» Будылина Ю.А.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Базисный учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла
 - 3.3.1. Программа ОУД.01.Русский язык и литература
 - 3.3.2. Программа ОУД.02. Иностранный язык
 - 3.3.3. Программа ОУД.03. Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия
 - 3.3.4. Программа ОУД 04. История
 - 3.3.5. Программа ОУД.05. Физическая культура
 - 3.3.6. Программа ОУД.06. ОБЖ
 - 3.3.7. Программа ОУД.07. Информатика и ИКТ
 - 3.3.8. Программа ОУД.08. Физика
 - 3.3.9. Программа ОУД.10 Обществознание (вкл. экономику и право)
 - 3.3.10. Программа ОУД.16. География
 - 3.3.11. Программа ОУД.17. Экология
 - 3.5. Программы общегуманитарного и социально-экономического цикла
 - 3.5.1. Программа ОГСЭ.01. Основы философии
 - 3.5.2. Программа ОГСЭ.02. История
 - 3.5.3. Программа ОГСЭ.03. Психология общения
 - 3.5.4. Программа ОГСЭ.04. Иностранный язык
 - 3.5.5. Программа ОГСЭ.05. Физическая культура
 - 3.6. Программы математического и общего естественнонаучного цикла
 - 3.6.1. Программа ЕН.01. Математика
 - 3.6.2. Программа ЕН.02. Экологические основы природопользования

- 3.6.3. Программа ЕН.03. Химия
- 3.7. Программы общепрофессионального цикла
 - 3.7.1. Программа ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
 - 3.7.2. Программа ОП.02. Физиология питания
 - 3.7.3. Программа ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
 - 3.7.4. Программа ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
 - 3.7.5. Программа ОП.05. Экономика организации
 - 3.7.6. Программа ОП.06. Основы маркетинга
 - 3.7.7. Программа ОП.07. Управление качеством с основами метрологии и стандартизации
 - 3.7.8. Программа ОП.08. Управление персоналом
 - 3.7.9. Программа ОП.09. Правовое обеспечение профессиональной деятельности
 - 3.7.10. Программа ОП.10. Правовые основы предпринимательской деятельности
 - 3.7.11. Программа ОП.11. Охрана труда.
 - 3.7.12. Программа ОП.12. Безопасность жизнедеятельности.
- 3.8. Программы профессиональных модулей
 - ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
 - 3.8.1. Программа МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
 - 3.8.2. Программа УП.01. Учебная практика
 - ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
 - 3.8.4. Программа МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
 - 3.8.5. Программа УП.02. Учебная практика
 - ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
 - 3.8.7. Программа МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.
 - 3.8.8. Программа УП.03. Учебная практика
 - 3.8.9. Программа ПП.03. Производственная практика (по профилю специальности)
 - ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
 - 3.8.10. Программа МДК. 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
 - 3.8.11. Программа УП.04. Учебная практика
 - 3.8.12. Программа ПП.04. Производственная практика (по профилю специальности)
 - ПМ.05. Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов.
 - 3.8.13. Программа МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.
 - 3.8.14. Программа УП.05. Учебная практика
 - 3.8.15. Программа ПП.05. Производственная практика (по профилю специальности)
 - ПМ.06. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.
 - 3.8.16. Программа МДК.06.01. Основы организации производства продукции питания для различных категорий потребителей.
 - 3.8.18. Программа ПП.06. Производственная практика (по профилю специальности)
 - ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
 - 3.8.19. Программа УП.07. Учебная практика.
 - 3.8.20. Программа ПП.07. Производственная практика (по профилю специальности)

- 3.9. Программа производственной практики (преддипломной)
4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена..
5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена.
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.
 - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы.
 - 5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена:

Образовательная программа среднего профессионального образования - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» углубленной подготовки.

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный закон Российской Федерации от 01 декабря 2007 года №307-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования».
3. Приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».
4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 21 апреля 2014 г. N 360 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 22.02.06 «Сварочное производство" (с изменениями и дополнениями)

Разъяснения по - рекомендациям по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой специальности СПО, направленных письмом Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17 марта 2015 года № 06-259;

5. Разъяснений по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования, направленных письмом федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования»,

6. Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего звена, направленных письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 года № 06-846,

7. Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

8. Перечень специальностей СПО, приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 июня 2014г № 632.

1.2. Нормативный срок освоения программы.

Нормативный срок освоения программы углубленной подготовки по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»:

- на базе среднего общего образования – 3 года 10 месяцев;
- на базе основного общего образования – 4 года 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса 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. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

2.3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2.3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

2.3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

2.3.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2.3.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

2.3.6. Организация работы структурного подразделения.

2.3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ([приложение](#) к настоящему ФГОС СПО).

2.4. Старший техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

2.4.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2.4.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

2.4.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

2.4.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2.4.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих

десертов.

2.4.6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

2.4.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих ([приложение](#) к настоящему ФГОС СПО).

3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

3.1. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3.2. Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

3.2.1. 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.

3.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3.2.3. 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.

3.2.4. 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.

3.2.5. 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.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

3.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3.3. Старший техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

3.4. Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

3.4.1. 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.

3.4.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

3.4.3. 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.

3.4.4. 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.

3.4.5. 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.

3.4.6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

3.4.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

Министерство образования Саратовской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области «Марковский политехнический колледж»



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования
государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Старший техник-технолог
производства
Форма обучения - очная
Нормативный срок обучения – 4 года и 10 мес. на базе
основного общего образования
Уровень подготовки - углубленный
Профиль получаемого профессионального
образования - естественнонаучный

г.Маркс

2015 год

1. Сводные данные по бюджету времени (в неделях)

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
				(для СПО)				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39	0	0		2		11	52
II курс	32	3	4		2		11	52
III курс	33	2	4		2		11	52
IV курс	28	4	8		2		10	52
V курс	22	2	6	4	1	6	2	43
Всего	154	11	22	4	9	6	45	251

При заполнении таблицы «Сводные данные по бюджету времени» следует использовать сведения о количестве недель, отведенных на обучение по циклам и разделам, из соответствующего ФГОС – Таблица «Нормативный срок освоения».

Для каждого курса обучения заполняется отдельная строка, и указанные количества недель суммируются в столбце 9 «Всего». Следует оставить количество строк, соответствующее реальному количеству курсов. Обучение всегда начинается с первого курса, независимо от образовательной базы (среднее общее или среднее (полное) общее).

В строке «Всего» суммируются указанные количества недель в соответствующих столбцах. В итоговых ячейках столбцов 2, 5, 6, 7, 8 и 9, а также итоговая сумма столбцов 3+4 должны совпадать с указанными в тексте ФГОС.

2.1. График учебного процесса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курс	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				Декабрь				Январь					Февраль				
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27
I																	:	=	=								
II																	:	=	=								
III													0	0			:	=	=								
IV											0	0	8	8	8		:	=									
V								0								8	8	=	=								

Март			Апрель					Май				Июнь				Июль					Август					Курс	1 сем	2 сем		
9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	23	1	8	15	22	29	5	12	19	26						
15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	22	30	7	14	21	28	4	11	18	25	31						
28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52						
															:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	I	16	23			
		0	0	0							8	8	8	8	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	II	16	23			
	0										8	8	8	8	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	III	16	23			
						0	0			8	8	8	8	8	:	=	=	=	=	=	=	=	=	=	IV	16	24			
0	8	8	8	8	:	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III										V	17	13			

Теоретическое обучение

Экзаменационная сессия

:

Практика учебная

0

Практика производственная

8

Преддипломная практика

X

Подготовка к итоговой гос. аттестации

Δ

Итоговая гос. аттестация

III

Каникулы

=

3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Наименование

Кабинеты:

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.

Лаборатории:

1. химии;
2. метрологии и стандартизации;
3. микробиологии, санитарии и гигиены.

Мастерские:

1. Учебный кулинарный цех.
2. Учебный кондитерский цех

Спортивный комплекс:

1. спортивный зал;
2. открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3. стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

4. Пояснительная записка

Настоящий учебный план образовательного учреждения среднего профессионального образования ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативные документы:

- Устав ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж»;
- 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г.;
- Приказ Минобнауки России от 22.04.2014г. № 384 «Об утверждении ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 25.06.2014 г. № 632 «Об установления соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 г.№1199,
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.04.2015 г. №389 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;
- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 п.23 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального.
- Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена, направленные письмом Минобрнауки России от 20 июля 2015 г. N 06-846

Организация учебного процесса и режим занятий:

Продолжительность учебной недели –шестидневная;

Продолжительность занятий (45 мин.) или группировка парами

- максимальная учебная нагрузка составляет 54 часа в неделю и включает 36 аудиторных занятий и 18 часов внеаудиторных занятий (консультации, самостоятельная работа студентов)

Письменные экзамены во II семестре проводится по математике и комплексный - по русскому языку и литературе.

Зачеты и контрольные работы предусмотрены за счет часов, отведенных на изучение дисциплины.

- курсовые работы рассматриваются как вид учебной работы и реализуются в пределах часов, отведенных на изучение дисциплины. Учебным планом курсовые работы предусмотрены по дисциплинам: МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» - (6 семестр) и МДК 06.01 «Основы организация производства продукции питания для различных категорий потребителей» - (9 семестр).
- формы и процедуры текущего контроля знаний (контрольная работа, тестирование, экспертиза, диагностика, проверочная работа, срез знаний и др.);
- производственная (профессиональная) практика реализуется рассредоточено и концентрированно.
- время и формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные и т.п.) определяются образовательным учреждением.
- пятидневные учебные сборы для юношей проводятся на базе воинских частей, определяемых отделом РВК, в период летних каникул (после 4-семестра). Федеральный закон Российской Федерации от 20 апреля 2015 г. N 104-ФЗ "О внесении изменений в статьи 4 и 34 Федерального закона "О воинской обязанности и военной службе".
- Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы должна включать текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. 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.

Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования сформирован с учетом естественнонаучного профиля получаемого профессионального образования.

Общеобразовательный цикл сформирован на основании Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах образовательных программ среднего профессионального образования с учетом профиля получаемого профессионального образования (Закона «Об образовании» в ред. от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ), в соответствии с федеральными базисными учебными планами и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 г. № 384) и «Рекомендациями по реализации образовательной программы среднего (полного) 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» (письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. № 06-259) (далее - Рекомендации Минобрнауки России, 2015).

По дополнительным дисциплинам общеобразовательного цикла предусмотрено выполнение индивидуального проекта каждым обучающимся под руководством преподавателя. На выполнение индивидуальных проектов выделяются часы внеаудиторной работы.

Формирование вариативной части ППССЗ

Объем вариативной частей ППССЗ составлял на основании базисного учебного плана 1224 часа, которые в рабочем учебном плане использованы для увеличения обязательной аудиторной нагрузки ПМ, и введения новых МДК с учетом требования работодателей.

ПМ	Наименование ПМ	Количество часов
ПМ 01.	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	52
ПМ 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	68
ПМ. 03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	372
МДК 03.01	Организация и приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	134
МДК. 04.02	Организация и приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	284
МДК. 05.02	Организация и приготовление сложных горячих десертов	
ПМ.06.		116
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочих, должностям служащих: Кондитер	197
МДК 07.01		
Итого:		1224

Формы проведения консультаций – групповые, индивидуальные, письменные. В образовательном процессе использованы активные и интерактивные формы проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей сформулированы требования к результатам их освоения, компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям; обеспечена эффективная самостоятельная работа обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения.

Формы проведения промежуточной аттестации

Образовательное учреждение самостоятельно формирует систему оценок, формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр. Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен;
- комплексный экзамен;
- квалификационный экзамен;
- зачет;
- дифференцированный зачет;

При проведении зачета уровень подготовки студента фиксируется в зачетной книжке словом "зачет". При проведении дифференцированного зачета и контрольной

работы уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Форма проведения экзамена по дисциплине (устная, письменная или смешанная) устанавливается образовательным учреждением в начале соответствующего семестра и доводится до сведения студентов.

В критерии оценки уровня подготовки студента входят:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного учебной программой по дисциплине (дисциплинам);
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Образовательные учреждения могут использовать другие системы оценок успеваемости студентов, согласованные с учредителем.

Экзаменационная оценка по дисциплине за данный семестр является определяющей независимо от полученных в семестре оценок текущего контроля по дисциплине.

Формы проведения государственной (итоговой) аттестации

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением 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 Закона Российской Федерации "Об образовании" от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ.

Итоговая государственная аттестация осуществляется государственными экзаменационными комиссиями, организуемыми в колледже по каждой основной профессиональной образовательной программе. В состав комиссии включаются представители предприятий. Основные функции государственных экзаменационных комиссий:

- комплексная оценка уровня подготовки выпускника и соответствия его подготовки требованиям государственного образовательного стандарта;
- решение вопроса о присвоении квалификации по результатам итоговой государственной аттестации и выдаче выпускнику соответствующего диплома о среднем профессиональном образовании;
- разработка рекомендаций по совершенствованию подготовки выпускников по специальностям среднего профессионального образования.

Председателем государственной экзаменационной комиссии не может быть работник колледжа.

Председатель государственной экзаменационной комиссии назначается приказом учредителя образовательного учреждения.

Решение Государственной экзаменационной комиссии о присвоении квалификации выпускникам, прошедшим итоговую государственную аттестацию, и выдаче соответствующего документа об образовании, объявляется приказом руководителя образовательного учреждения.

Присвоение соответствующей квалификации выпускнику колледжа и выдача ему документа о среднем профессиональном образовании осуществляется при условии успешного прохождения всех установленных видов аттестационных испытаний, включенных в итоговую государственную аттестацию.

Студенту, имеющему оценку «отлично» не менее чем по 75 процентам дисциплин учебного плана, оценку «хорошо» по остальным дисциплинам и прошедшему все установленные государственным образовательным стандартом виды аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, с оценкой «отлично» выдается диплом с отличием.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Для реализации программы подготовки специалистов среднего звена используются:

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.

Залы:

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

Реализация ППСЗ должна обеспечивать:

выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий образовательная организация должна обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательная организация должна быть обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

С целью контроля и оценки качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- текущий контроль (входной, оперативный, рубежный);
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация обучающихся.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации.

Входной контроль

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение по отдельным дисциплинам и модулям профессиональной образовательной программы проводится в форме устного опроса, тестирования, письменного или устного экзамена, а также в форме выполнения графических работ.

Оперативный контроль

Оперативный контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и обучающимися в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования. Индивидуальное домашнее задание (ИДЗ) в зависимости от содержания дисциплины или модуля представляет собой графическую, расчётную, расчётно-графическую работу, реферат и т.п.

Контроль проводится в целях получения информации:
о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
о правильности выполнения требуемых действий;
о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
о формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

Рубежный контроль

Рубежный (внутри семестровый) контроль достижений обучающихся проводится по разделам учебной дисциплины или профессионального модуля. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж». Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся и коррекции процесса обучения.

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов, экзаменов и защиты курсовых работ с участием ведущего преподавателя или преподавателей, обсуждается на заседании предметно-цикловой комиссии ГАПОУ СО «МПК» и утверждается директором образовательного учреждения.

5.2.Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно -правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с Федеральным закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной экзаменационной комиссией, утверждается руководителем образовательного учреждения и доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождения практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Членами государственной экзаменационной комиссии по медиане оценок освоенных выпускниками профессиональных и общих компетенций определяется интегральная оценка качества освоения образовательной программы среднего профессионального образования.

5.3.Организация государственной итоговой аттестации выпускника

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия качества подготовки выпускника федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Выполнение выпускной квалификационной работы призвано способствовать систематизации и закреплению практического опыта, знаний и умений, общих и профессиональных компетенций, полученных студентами в процессе обучения, решению конкретных практических задач, а также определяет готовность выпускника к самостоятельной работе.

Объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации - 6 недель

Подготовка выпускной квалификационной работы –4 недель

Защита выпускной квалификационной работы – 2 недели.

Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями колледжа, руководителями дипломного проектирования. Темы дипломных работ могут быть разработаны совместно со специалистами организаций, заинтересованными в данной теме, и, при необходимости, закрепляются за группой студентов. Тема дипломной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности её разработки. Тематика дипломных работ рассматривается на заседании цикловой методической комиссии.

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников осуществляется государственной экзаменационной комиссией (ГЭК).

Защита выпускной квалификационной работы проводится на открытом заседании ГЭК.

На защиту выпускной квалификационной работы отводится до 1 час.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника;
- ответы на вопросы;
- оценка рецензента;
- заключение руководителя.

Заседания ГЭК протоколируются. В протоколе записываются: итоговая оценка выпускной квалификационной работы, присуждение квалификации и особые мнения членов комиссии. Решение ГЭК о присвоении квалификации выпускникам объявляется приказом директора колледжа.

На основании положительной оценки, полученной при защите выпускной квалификационной работы, выпускнику присваивается квалификация Старший техник-технолог.