

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Образовательная автономная некоммерческая организация  
высшего образования  
«ВОЛЖСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.Н. ТАТИЩЕВА» (институт)



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор *В. Якушин* В.А. Якушин

13» октября 2016 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

По специальности: **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Уровень образования: среднее профессиональное образование, базовая подготовка

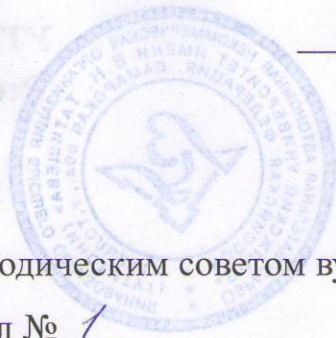
Тольятти 2016

**Программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»**

обсуждена и рекомендована для обсуждения на учебно-методическом совете  
вуза решением кафедры «Социально – культурный сервис»

«29» 08 2016 г. протокол № 1

Заведующая кафедрой «СКС»



Моисеева Т.В.Моисеева  
ФИО

Обсуждена и одобрена Учебно-методическим советом вуза

«13» 10 2016 г. протокол № 1

Председатель УМС

Исакова

Т.Б. Исакова

Согласовано

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## **СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### 1. Общие положения

1.1. Нормативно – правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена.

1.2. Нормативный срок освоения программы.

1.3. Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоения в рамках ППССЗ.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.

2.2. Виды профессиональной деятельности.

2.3. Специальные требования

2.3.1. Использование вариативной части

2.3.2. Реализация профессионального модуля по освоению рабочей профессии

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Учебный план очной формы обучения.

3.2. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей.

3.3. Учебно–методические документы , обеспечивающие реализацию рабочих программ дисциплин и профессиональных модулей.

3.4. Учебно–методические документы , обеспечивающие реализацию производственного обучения.

3.5. Связь образовательной программы с профессиональными стандартами.

4. Материально техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена.

5. Организация контроля и оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.

5.2. Порядок проведения государственной итоговой аттестации.

5.3. Фонды оценочных средств

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Программа подготовки специалистов среднего звена факультета среднего профессионального образования Образовательной автономной некоммерческой организации высшего образования «Волжский университет имени В.Н.Татищева» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания – комплекс нормативно-методической, учебно-планирующей, учебно-методической документации и оценочных материалов, регламентирующих содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников.

### 1.1 НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) составляют:

#### **Нормативно-правовая база реализации ФГОС СПО**

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 24 января 2013 года №42 «Об утверждении плана Министерства образования и науки Российской Федерации по разработке нормативных правовых актов, необходимых для реализации Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ;

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года N 465;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 июня 2014г. №31 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464» ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» № 1199 от 29 октября 2013 г. ;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. № 968;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014 г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968;
- Устав ОАНО ВО «ВУиТ»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 20.10.2010г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП СПО» ;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 29.05.2007г. №03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в ОУ НПО/СПО».

**Нормативно-методическая база факультета СПО ОАНО ВО**  
**«ВУиТ» (внутренняя)**

**Локальные нормативные акты факультета СПО ОАНО ВО «ВуиТ», регламентирующие реализацию ФГОС СПО:**

- Правила приёма на факультет СПО;
- Положение о факультете СПО;
- Положение о кафедре ФСПО;
- Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы по дисциплине на факультете СПО;
- Положение об обучении студентов ВУиТ по индивидуальным планам в ускоренные сроки на факультете СПО;
- Положение об учебно – методическом комплексе;
- Положение о Государственной Итоговой Аттестации в виде выполнения и защиты выпускной квалификационной работы;
- Положение о порядке разработки методических рекомендаций по проведению семинарских занятий;
- Положение о разработке структуры программ общеобразовательного цикла ФГОС;
- Положение о порядке разработки и требованиях к структуре, содержанию и оформлению рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей на основе ФГОС СПО;

- Положение о календарно – тематических планах;
- Положение о ведении журнала учебных занятий на факультете СПО;
- Положение о переводных и семестровых экзаменах на факультете СПО;
- Положение об обязанностях руководителя практики от учебного заведения;
- Положение о порядке предоставления студентам академических отпусков;
- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО (защита выпускной квалификационной работы) ;
- Положение об организации обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ОАНО ВО «ВУиТ» ;
- Положение о формировании фонда оценочных средств на факультете СПО.

### **1.2 НОРМАТИВНЫЙ СРОК ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Нормативные сроки освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения <1>
среднее общее образование	Техник - технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев <2>

-----  
<1> Независимо от применяемых образовательных технологий.

<2> Образовательные организации, осуществляющие подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего

общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности СПО.

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель (на базе среднего общего образования), в том числе:

Обучение по учебным циклам	115 нед.
Учебная практика	33 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулы	34
Итого	199

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 251 недель (на базе основного общего образования), в том числе:

Обучение по учебным циклам	161 нед
Учебная практика	26 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	9
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулы	45



Итого	251
-------	-----

### 1.3. ПРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ, РЕКОМЕНДУЕМЫХ К ОСВОЕНИЮ В РАМКАХ ПССЗ

Код	Наименование профессий рабочих и должностей служащих
1	2
16675	повар

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

### 2.1. ОБЛАСТЬ И ОБЪЕКТЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Областью профессиональной деятельности выпускников является:**

Организация процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и 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, ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ (ПК, ОК)**

### **Виды профессиональной деятельности выпускника:**

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
6. Организация работы структурного подразделения;
7. Выполнение работ по профессии повар.

### **Техник-технолог должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способности:**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими видам деятельности:**

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

ПК 1.1. Организовать 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 Организовать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

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

ПК 3.1. Организовать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

ПК 4.1. Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использовать их в оформлении.

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

ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно -отчетную документацию.

7. Выполнение работ по профессии повар.

## 2.3. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

### 2.3.1. Использование вариативной части

Вариативная часть в объеме 1296 часов использована:

- на введение новых дисциплин согласно региональным требованиям к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам – 269 часов;

- на 631 час увеличен объем времени на профессиональные модули (более углубленное изучение тем и введение некоторых разделов, не предусмотренных ФГОС – что отражено в рабочих программах учебных дисциплин);

Распределение вариативной части учебного плана ОПОП по циклам представлены в таблице:

Индексы циклов	Распределение вариативной части (ВЧ) по циклам, часов				
	Всего		В том числе		
			На увеличение объема обязательных дисциплин (МДК)		На введение дополнительных дисциплин
Максимальная нагрузка	Обязательная аудиторная	Максимальная нагрузка	Обязательная аудиторная	Максимальная нагрузка	
ОГСЭ.00	94	64	-	-	94
ОП.00	1202	800	-	-	1202
ПМ.00	-	-	-	-	-
Вариативная часть (ВЧ)	1296	864	-	-	1296

Распределение объёма вариативной части по циклам с конкретизацией введённых дисциплин и обоснование необходимости их введения, а также обоснование увеличения обязательной части представлены в таблице:

Циклы	Наименование дисциплин вариативной части	Количество часов максимальной учебной нагрузки	Примечание
ОГСЭ.4	Введение в профессию: общие компетенции профессионала	47	Региональные требования к дополнительным (регионально-значимым) образовательным результатам
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда	86	
ОП.9	Бизнес - планирование	60	
ОГСЭ 5.	Основы социологии и политологии	47	Изучение данных дисциплин дает возможность получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника и возможностями продолжения образования
ОП.12	Менеджмент	48	
ОП.11	Экономика отрасли	88	
ОП.13	Трудовое право	97	
ОП.14	Кухня народов мира	105	Углубленное изучение, необходимое для конкурентоспособности выпускника
ОП.15	Ресторанное дело	99	
ОП.16	Диетология	74	
ОП.17	Товароведение продовольственных товаров	175	
ОП.18	Бухгалтерский учет в общественном питании	180	
ОП.19	Организация обслуживания	72	
ОП.20	Психология и профессиональная этика	118	

Выделение часов на вариативную часть обосновано изучением требований профессиональных стандартов и требованием работодателей.

### **2.3.2. Реализация профессионального модуля по освоению рабочей профессии**

В качестве осваиваемой рабочей профессии выбраны профессии – **16675 Повар**

При её освоении будущий **16675 Повар** получит практический опыт по:

- выполнению всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствию, размещению гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

При её освоении будущий **16675 Повар** получит практический опыт по:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживанию потребителей алкогольными и прочими напитками; приготовлению и подачи горячих напитков;
- приготовлению и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- подготовке к обслуживанию выездного мероприятия;

## **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

### **3.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

Учебный план разработан для обучающихся на базе основного общего образования и для обучающихся на базе среднего общего образования.

Учебный план в себя включает:

- Сводные данные по бюджету времени.
- План учебного процесса.
- Календарный учебный график.
- Пояснительная записка.

### **3.2 РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

#### **Перечень рабочих программ дисциплин общеобразовательного цикла социально – экономического профиля**

Примерные программы общеобразовательных дисциплин для специальностей среднего профессионального образования рекомендованы Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») протокол №3 от 21 июля 2015 г.

Индекс	Наименование дисциплины
ОДБ.01	Русский язык и литература
ОДБ.02	Иностранный язык
ОДБ.03	История
ОДБ.04	Обществознание
ОДБ.05	Физическая культура
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.07	Физика
ОДБ.08	Математика: алгебра, начала математического анализа
ОДБ.09	Экология
ОДБ.10	География
ОДБ.11	Астрономия
ОДП.01	Информатика
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология

#### **Перечень рабочих программ дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**



Примерные программы циклов ОГСЭ, ЕН, ОП и ПМ разработаны и утверждены государственным бюджетным образовательным учреждением дополнительного профессионального образования (повышения квалификации) специалистов Центром профессионального образования Самарской области.

Индекс	Наименование дисциплины
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Введение в профессию: общие компетенции профессионала
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологии
ОГСЭ.06	Физическая культура

### **Перечень рабочих программ дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла**

Индекс	Наименование дисциплины
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

### **Перечень рабочих программ дисциплин общепрофессионального цикла**

Индекс	Наименование дисциплины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационно – коммуникационные 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	Бизнес - планирование
ОП.10	Эффективное поведение на рынке труда
ОП.11	Экономика отрасли
ОП.12	Менеджмент
ОП.13	Трудовое право
ОП.14	Кухня народов мира

ОП.15	Ресторанное дело
ОП.16	Диетология
ОП.17	Товароведение продовольственных товаров
ОП.18	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.19	Организация обслуживания
ОП.20	Психология и профессиональная этика
ОП.21	Безопасность жизнедеятельности

### **Перечень рабочих программ профессиональных модулей**

Индекс	Наименование дисциплины
МДК.1.1	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК2.1	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
МДК 3.1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
МДК 4.1	Технология приготовления сложных хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий
МДК 5.1.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
МДК 6.1.	Управление структурным подразделением организации
МДК 7.1	Выполнение работ по профессии повар

### **3.3. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

#### **Учебно-методический комплекс для обучающихся по общеобразовательной подготовке. Социально – экономический профиль**

Наименование дисциплины	Наименование сборников инструкций или методических указаний по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров, самостоятельной работы
Русский язык и литература	Учебно – методическое пособие по изучению дисциплины «Русский язык и литература»
Иностранный язык	Методические рекомендации по выполнению практических работ для студентов 1 курса СПО.
История	Методические рекомендации «Организация и контроль самостоятельной работы студентов на уроках истории»

Обществознание	Методические указания по организации самостоятельной работы студентов при подготовке к семинарским занятиям
Физическая культура	Методические рекомендации по практическим занятиям.
ОБЖ	Методическое пособие «Краткий курс лекций». Методические указания к практическим работам.
Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Методические указания к выполнению практических работ.
Информатика	Методические указания по выполнению практических работ. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов
Естествознание (Физика)	Методические указания для студентов по выполнению лабораторных работ. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов. Методические рекомендации по созданию и оформлению рефератов.
Астрономия	Методические указания по выполнению практических работ. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов
Экология	Методические указания к выполнению практических работ. Учебно–методическое пособие по изучению дисциплины «Экология»
География	Методические указания по выполнению практических работ.

**Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла.**

Наименование дисциплины	Наименование сборников инструкций или методических указаний по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров, самостоятельной работы
Основы философии	Методические рекомендации по выполнению практических занятий для студентов СПО.
История	Методические указания «Организация и контроль самостоятельной работы студентов».
Иностранный язык	Методические рекомендации по выполнению практических работ для студентов СПО.

Основы социологии и политологии	Методические указания к практическим занятиям для студентов специальностей СПО. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
Введение в профессию: общие компетенции профессионала	Методические указания к практическим занятиям для студентов специальностей СПО. Методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе с текстом.
Физическая культура	Методические рекомендации по практическим занятиям.

### **Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам математического и общего естественнонаучного цикла**

Наименование дисциплины	Наименование сборников инструкций или методических указаний по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров, самостоятельной работы
Математика	Методические указания для студентов по выполнению практических работ. Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов.
Экологические основы природопользования	Методические указания для студентов по выполнению практических работ. Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов.
Химия	Методические указания для студентов по выполнению практических работ. Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов.

### **Учебно-методический комплекс для обучающихся по дисциплинам и профессиональным модулям (МДК) профессионального цикла**

Наименование дисциплины/ МДК	Наименование сборников инструкций или методических указаний по выполнению ЛР, ПЗ, семинаров, самостоятельной работы
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.

Правовое обеспечение профессиональной деятельности	Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов.
Бухгалтерский учет в общественном питании	Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов.
Физиология питания	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине. Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов
Организация хранения и контроль запасов сырья	Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов. Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов
Информационные технологии в профессиональной деятельности	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине. Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов
Метрология и стандартизация	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине. Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине. Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов
Эффективное поведение на рынке труда	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
Ресторанное дело	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
Охрана труда	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
Бизнес - планирование	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
Безопасность жизнедеятельности	Учебно – методическое пособие по изучению дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» Методические указания к выполнению практических работ
Экономика отрасли	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.

Менеджмент	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
Трудовое право	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
Кухня народов мира	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
Диетология	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
Товароведение продовольственных товаров	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
Организация обслуживания	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
Психология и профессиональная этика	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
ПМ Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
ПМ Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
ПМ Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
ПМ Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
ПМ Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
ПМ Управление структурным подразделением организации	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.

ПМ Выполнение работ по профессии повар	Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине.
--	--

### **3.4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РЕАЛИЗАЦИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ**

#### **Учебно-методические документы, обеспечивающие реализацию производственного обучения**

№п/п	Наименование дисциплин
1	Рабочая программа учебной и производственной практики 19.02.10 Технология продукции общественного питания
2	Рабочая программа учебной и производственной практик 19.02.10 Технология продукции общественного питания
4	Рабочая программа учебной и производственной практик ПМ 05 Вы- полнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должно-
5	Рабочая программа по производственной (преддипломной) практике

### **3.6. СВЯЗЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ С ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМИ СТАНДАРТАМИ**

Рассмотрен профессиональный стандарт «Повар», который отражает специфику деятельности в той или иной отрасли. Проанализированы функциональные карты вида профессиональной деятельности, из которых выбраны трудовые функции, уровень квалификации которых не превышает возможности программы.

Во ФГОС приводятся характеристики выпускника, владеющего деятельностью, в качестве ключевого используется термин «компетенция». В профессиональном стандарте описывается деятельность, для этого используются термины «вид профессиональной деятельности», «общие трудовые функции», «трудовые функции», «трудовые действия». Для анализа профессионального стандарта выбраны те общие трудовые функции и трудовые функции, которые соответствуют направленности (профилю) программы и относятся к выбранному уровню квалификации.

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

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет необходимое материально-техническое обеспечение.

На факультете СПО созданы условия для проведения всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

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

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды на факультете СПО ОАНО ВО «ВУиТ» и в организациях, в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий факультет СПО ОАНО ВО «ВУиТ» обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объёмом изучаемых дисциплин.

Для реализации образовательного процесса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на факультете СПО созданы кабинеты, лаборатории.

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

##### **Кабинеты:**

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

##### **Лаборатории:**

- химии
- технологии приготовления пищи;



- метрологии, санитарии и гигиены;
- учебно - кулинарный цех;
- учебный кондитерский цех;

**Спортивный комплекс:**

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

**Залы:**

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

**5. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**5.1. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

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

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями факультета СПО в соответствии с Положением о формах и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов и доводятся до сведения обучающихся в течение двух месяцев от начала обучения.

**5.2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Государственная Итоговая Аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения программы подготовки специалистов среднего звена в полном объеме.

Порядок проведения государственной итоговой аттестации (ГИА) определен в Положении о порядке проведения Государственной Итоговой

Аттестации по образовательным программам СПО, в котором регламентирована деятельность ответственных лиц в части:

- порядка организации ГИА;
- порядка организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (ВКР);
- требований к содержанию и оформлению ВКР.

При подготовке к ГИА разрабатывается программа государственной итоговой аттестации выпускников факультета СПО, которая утверждается деканом факультета. В программе предусмотрен порядок проведения и цель государственной аттестации, а также определены:

- форма государственной итоговой аттестации;
- вид квалификационной работы;
- сроки проведения и критерии оценки уровня и качества защиты выпускниками.

Программа доводится до сведения выпускников не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной аттестации.

Государственная аттестация проводится с целью выявления соответствия уровня подготовки и качества выпускника ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания квалификации «техник - технолог».

Выпускная квалификационная работа (ВКР) – завершающий этап обучения, который аккумулирует знания и умения, приобретенные в процессе обучения, и позволяет студентам продемонстрировать профессиональную компетентность. Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности как будущий специалист – менеджер, который сможет применить полученные теоретические знания и практические умения для выполнения производственных задач.

Выпускная квалификационная работа - обязательный компонент государственной итоговой аттестации, дающий представление об уровне подготовленности выпускника к выполнению функциональных обязанностей менеджера.

### **5.3. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются факультетом СПО самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям разрабатываются и утверждаются факультетом СПО после предварительного положительного заключения работодателей.

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

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов основ военной службы.