****

****

**1. Характеристика подготовки по специальности**

**1.1 Реализуемая образовательная программа среднего профессионального образования**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему учебно-методических документов, регламентирующих цели, ожидаемые результаты, содержание и реализацию образовательного процесса, разработанную с учётом потребности регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Она направлена на решение задач последовательного повышения профессионального и общеобразовательного уровней, подготовку специалистов соответствующей квалификации.

Программа подготовки специалистов среднего звена имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций, как в области воспитания, так и в области обучения, в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

***Используемые сокращения.***

**СПО** – среднее профессиональное образование;

**ФГОС СПО** – федеральный государственный образовательный стандарт

среднего профессионального образования;

**ППССЗ** – программам подготовки специалистов среднего звена;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль;

**МДК** – междисциплинарный курс.

**1.2 Нормативные документы для разработки программы подготовки специалистов среднего звена**

Нормативную правовую основу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании

в Российской Федерации»;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные

профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;

- 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;

- 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;

- Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего

профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. № 384;

- Профессиональный стандарт «Повар», утвержденный Министерством труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 г. № 610н;

- Профессиональный стандарт «Кондитер» (утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 года №597н);

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего

(полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 г. № 413, с изменениями, утвержденными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 декабря 2014 г. № 1645;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 05 июня 2014 года № 632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 года № 1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009 года № 355»;

- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН.4.3.1186-032.4.3.Учреждения начального профессионального образования. Санитарно-эпидемиологические требования к организации учебно-производственного процесса в образовательных учреждениях начального профессионального образования (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ от 26 января 2003 г.) (с изменениями от 28 апреля 2007 г., 23 июля 2008 г., 30 сентября 2009 г.);

- Устав областного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Дмитриевский сельскохозяйственный техникум», утвержденного Комитетом образования и науки Курской области от 19 декабря 2014 года № 1-1220.

Методическую основу разработки образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

 - Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования» (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 17 марта 2015 года № 06-259)

 - Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов, утвержденные Министром образования и науки Российской Федерации Ливановым Д.В. 22.01.2015 № ДЛ-1/056н

**1.3 Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена**

**1.3.1 Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена**

Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки при очной форме получения образования на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев

**1.3.2 Требования к поступающим**

В техникум принимаются граждане Российской Федерации и иностранные граждане, имеющие основное общее образование. Требованием к поступающим является аттестата об основном общем образовании.

**1.3.3 Перечень квалификаций**

По результатам освоения ППССЗ выпускникам присваивается квалификация Техник - технолог. Рабочая профессия, реализуемая в ОБПОУ «ДСХТ» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) представлена в таблице 1.

Таблица 1.

|  |  |
| --- | --- |
| Код по Общероссийско­му классификатору про­фессий рабочих, долж­ностей служащих и та­рифных разрядов (ОК 016-94) | Наименование профессии рабочих, должностей служащих |
| 16675 | Повар |

**2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

**2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

**2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников**

Областью профессиональной деятельности выпускников являются: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

* + 1. **Объекты профессиональной деятельности выпускников**

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.

**2.1.3 Виды деятельности**

Техник – технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

 - Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

- Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

 - Организация работы структурного подразделения.

 - Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**2.2. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена**

**2.2.1. Общие компетенции**

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 |

**2.2.2. Профессиональные компетенции**

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам деятельности

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид профессиональной деятельности | Код ПК | Наименование ПК |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. | ПК 1.1. | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. |
| ПК 1.2. | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
|  | ПК 1.3. | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. | ПК 2.1. | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок |
| ПК 2.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. | ПК3.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных супов. |
| ПК 3.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. |
|  | ПК 3.3. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. |
|  | ПК 3.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ПК 4.1. | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба |
| ПК 4.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПК 4.3. | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.4. | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. | ПК 5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК 5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов |
| Организация работы структурного подразделения. | ПК 6.1. | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПК 6.2. | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПК 6.3. | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПК 6.4. | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПК 6.5. | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |  |  |

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

**3.1Учебный план**

Учебный план определяет качественные и количественные характеристики образовательной программы: объемные параметры учебной нагрузки в целом; по годам обучения и по семестрам; перечень предметов дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов; последовательность изучения дисциплин и профессиональных модулей, виды учебных занятий, распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; объемные показатели проведения государственной итоговой аттестации. Получение среднего профессионального образования на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования. Срок освоения ППССЗ при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования составляет 3 года 10 месяцев (199 недель), в том числе:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам | 120 нед. |
| Учебная практика | 28 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |
| Промежуточная аттестация  | 7 нед. |
| Государственная итоговая аттестация | 6 нед. |
| Каникулы | 34 нед. |
| Итого | 199 нед. |

Учебный год начинается 1 сентября и заканчивается в соответствии с графиком учебного процесса

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного;

 общего гуманитарного и социально-экономического;

математического и общего естественнонаучного;

профессионального;

и разделов: учебная практика;

производственная практика (по профилю специальности);

производственная практика (преддипломная);

промежуточная аттестация;

государственная итоговая аттестация.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы по освоению ППССЗ и консультации. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 академических часов в неделю.

Вариативная часть ППССЗ направлена на расширение и углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получение умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования. Вариативная часть ФГОС СПО в объеме 864 часа аудиторной нагрузки распределена следующим образом:

- в **профессиональном цикле** предложены для изучения дисциплины: «Техническое оснащение предприятий общественного питания» - 80 часов, «Организация производства» - 80 часов, «Организация обслуживания» - 64 часа, «Бухгалтерский учет в общественном питании» - 90 часов, «Предпринимательство и бизнес» - 36 часов, «Русский язык и культура профессионального общения» - 60 часов, «Товароведение пищевых продуктов» - 80 часов. Между предусмотренными ФГОС **профессиональными модулями** распределено 374 часа. В ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего введены новые МДК.07.01. Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса – 60 часов и МДК.07.02. Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск – 314 часов.

**3.2 Календарный учебный график**

Календарный учебный график является самостоятельным документом, входящим в ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы.

**3.2 Рабочие программы**

Рабочая программа учебной дисциплины, профессионального модуля является основным документом, устанавливающим содержание и методическое построение учебной дисциплины, профессионального модуля. В программе дается перечень основных разделов, тем и учебных вопросов, последовательность их изучения, методические и организационные указания об особенностях преподавания дисциплины, профессионального модуля, исходя из целей и задач обучения. Рабочие программы по учебным предметам общеобразовательного учебного цикла для обучения студентов, принятых на базе основного общего образования по специальностям экономического профиля представлены отдельным пакетом и используются в ППССЗ всех специальностей данного профиля.

**4. ПЕРЕЧЕНЬ РАБОЧИХ ПРОГРАММ**

**4.1 Предметы общеобразовательного цикла**

**Общие**

|  |  |
| --- | --- |
| ОУП.01 | Русский язык |
| ОУП.02 | Литература |
| ОУП.03 | Иностранный язык |
| ОУП.04 | Математика |
| ОУП.05 | История |
| ОУП.06 | Физическая культура |
| ОУП.07 | ОБЖ |
| ОУП.08 | Астрономия |
| **По выбору из обязательных предметных областей** |
| ОУП.09у | Информатика |
| ОУП.10у |  Химия |
| ОУП.11 у |  Биология |
| **Дополнительные** |
| ОУП.12 | Основы экономики и предпринимательства |
|  | Индивидуальный проект |

**4.2 Дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

**4.3** **Дисциплины математического и общего естественнонаучного цикла**

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

**4.4** **Дисциплины профессионального цикла**

ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОП.02 Физиология питания

ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОП.05 Метрология и стандартизация

ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

ОП.08 Охрана труда

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

ОП.10в Техническое оснащение предприятий общественного

 питания

ОП.11в Организация производства

ОП.12в Организация обслуживания

ОП.13в Бухгалтерский учет в общественном питании

ОП.14в Предпринимательство и бизнес

ОП.15в Русский язык и культура профессионального общения

ОП.16в Товароведение пищевых продуктов

**4.5** **Профессиональные модули**

|  |  |
| --- | --- |
| ПМ.01 | ***Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции*** |
| МДК.01.01 | Технология приготовления 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 |
| ПМ.03 | ***Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции*** |
| МДК.03.01 | Технология приготовления 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 |
| ПМ.05 | ***Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов*** |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов |
| ПМ.06 | ***Организация работы структурного подразделения*** |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации |
| ПМ.07 | ***Выполнение работ по профессии рабочего «Повар»*** |
| МДК.07.01 | Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск |

**4.6. Учебная и производственная практики**

УП. Учебная практика

ПП. Производственная практика (по профилю специальности)

ПДП Преддипломная практика

**4.7 Программа государственной итоговой аттестации**

**5. Организация практики обучающихся**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики отдельно и закреплены в соответствующих нормативных документах.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Программы практик согласовываются с работодателем.

Форма отчетности о прохождении производственной практики является:

- дневник по практике;

* аттестационный лист;
* характеристика;
* отчет.

Форма аттестации - дифференцированный зачет

**6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**6.1 Контроль и оценка освоения основных видов деятельности, профессиональных и общих компетенций**

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация являются основным механизмом оценки качества подготовки обучающихся.

Текущий контроль успеваемости – это систематическая проверка преподавателем получаемых знаний и практических навыков, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Промежуточная аттестация – это процедура оценки степени и уровня освоения обучающимися образовательной программы, в том числе всего объёма учебной дисциплины (модуля), курса образовательной программы.

Текущий контроль успеваемости в течение всего периода обучения осуществляется на любом из видов учебных занятий самостоятельно преподавателем, мастером производственного обучения, а так же администрацией техникума.

Формы и процедуры осуществления текущего контроля успеваемости определяются преподавателем (мастером производственного обучения) исходя из специфики общеобразовательного предмета, учебной дисциплины, МДК, профессионального модуля, учебной и производственной практики.

Для контроля текущей успеваемости, преподаватель может выбрать наиболее приемлемые формы контроля в соответствии с темой занятия:

- устный опрос;

- проверка выполнения письменных заданий и расчетно-графических работ;

-защита практических, лабораторных работ;

 - контрольные и самостоятельные работы;

- тестирование по разным уровням с ложности, в том числе тесты действия (контроль профессиональных умений), ситуационные тесты (контроль профессиональных компетенций);

- контроль самостоятельной работы;

- решение ситуационных комплексных задач;

- защита проекта;

- другие формы

Промежуточная аттестация проводится после окончания изучения каждой дисциплины (предмета), междисциплинарного курса, практики, профессионального модуля.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, экзаменов (квалификационных).

Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации определяются техникумом самостоятельно и отражаются в учебном плане и рабочих программах. Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Итогом освоения профессионального модуля (ПМ) является готовность к выполнению соответствующего вида деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций, а так же развитие общих компетенций, предусмотренных для ППКРС в целом.

Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида деятельности и сформированность у него компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ППКРС» ФГОС СПО. Итогом проверки является однозначное решение: «Вид деятельности освоен/ не освоен».

Промежуточная аттестация по ПМ (экзамен квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания с участием представителей работодателя.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с Положением.

**6.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательные требования – 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 в соответствии со статьей 74 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

Рабочая группа по направлению подготовки по специальности 21.02.04 Землеустройство в рамках ППССЗ разрабатывает программу государственной итоговой аттестации, содержащую требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также к процедуре проведения государственной итоговой аттестации.

**7. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

**7.1 Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.**

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам, МДК, профессиональным модулям и практикам. Студентам обеспечен доступ к современным информационным базам данных в соответствии с профилем подготовки, предоставлена возможность оперативного получения и обмена информацией с предприятиями и организациями. Библиотечный фонд укомплектован достаточным количеством печатных и/или электронных изданий по дисциплинам, междисциплинарным курсам, профессиональным модулям обязательной части образовательной программы. Фонд дополнительной литературы помимо учебной, имеет официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен пособиями, соответствующими профилю подготовки, и массовыми центральными и местными общественно-политическими изданиями. Библиотечный фонд содержит необходимое количество наименований отечественных журналов не ниже предусмотренного ФГОС СПО по данной специальности.

**7.2 Кадровое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специ­альности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечива­ется педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели проходят стажи­ровку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**7.3 Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена**

Образовательное учреждение для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ обеспечивает:

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

освоение студентами профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

Образовательное учреждение обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

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

**Кабинеты:**

Социально-экономических дисциплин;

Иностранного языка;

Информационных технологий в профессиональной деятельности;

Экологических основ природопользования;

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

**Лаборатории:**

Химии;

Метрологии и стандартизации;

Микробиологии, санитарии и гигиены;

Учебный кулинарный цех;

Учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс:**

Спортивный зал

Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятст­вий

Стрелковый тир или место для стрельбы

**Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Актовый зал

**Базы практики**

Базы практик способствуют проведению практической подготовки студентов на высоком современном уровне. Объем практики по основной профессиональной образовательной программе в учебном плане соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта по специальности. Вопросы о прохождении студентами практики систематически обсуждаются на заседаниях методического и педагогического советов.

Отчетная документация по практике: отчет, характеристика студента, аттестационный лист, дневник.

Основными базами практик являются организации и предприятия сферы общественного питания.

**8. Характеристика внеучебной общекультурной и воспитательной среды**

Качественная подготовка специалистов это взаимосвязанный процесс обучения и воспитания. В техникуме создана целенаправленная система воспитания студентов, представляющая условия, способствующие индивидуальному развитию обучающихся и их коллективному взаимодействию.

Определяющими являются создание условий для сохранения и укрепления физического и психического здоровья участников образовательного процесса.

Основной целью воспитания в техникуме признается формирование высоконравственной, всесторонне развитой социально – компетентной личности, конкурентоспособного специалиста, гражданина и патриота своей страны.

Одна из главных задач воспитательной деятельности – это создание полноценной социально-педагогической воспитывающей среды и условий для самореализации личности обучающегося.

Такая постановка цели воспитания предусматривает реализацию в техникуме конкретных задач:

- воспитание гуманистического мировоззрения, общечеловеческих норм морали, нравственности, культуры поведения;

- воспитание патриотизма, активной гражданской позиции, правовой и экологической культуры;

- выявление и развитие творческого потенциала личности, приобщение к системе культурных ценностей общества;

- формирование и развитие традиций, корпоративной культуры в техникуме;

- совершенствование физического состояния студентов, привитие потребности в здоровом образе жизни.

Основными направлениями реализации потенциала воспитательной системы техникума стали:

- формирование гражданского самосознания, социальной и профессиональной позиции будущего специалиста;

- обогащение эмоционального опыта личности специалиста, его социально ценных эмоций, навыков восприятия и понимания других людей, их эмоционального состояния;

- включение обучающихся в социально и профессионально значимую деятельность, формирование опыта социально ценного и профессионального поведения.

Для реализации данного направления воспитательной работы в техникуме систематически проводятся мероприятия:

- диагностическое психологическое тестирование по определению профессиональной направленности;

- проведение семинаров по диагностике и самодиагностике индивидуальных особенностей, формированию индивидуальных стилей профессиональной деятельности;

- проведение со студентами выпускных курсов цикла бесед, лекций по вопросам трудоустройства, поиска работы, адаптации к рабочему месту;

- изучение отзывов работодателей об успешной профессиональной деятельности выпускников;

- создание и обновление в техникуме банка данных о его выпускниках, успешности их учебной и профессиональной деятельности;

- проведение встреч студентов с выпускниками техникума, добившихся значительных успехов в профессиональной деятельности, получивших широкое признание в профессиональных кругах;

- проведение в техникуме интеллектуальных, творческих конкурсов, викторин, состязаний;

- проведение в техникуме регулярной спартакиады по спорту;

- проведение в техникуме постоянно действующих тренингов коммуникативного общения;

- проведение конкурсов «Студент года», «Лучшая группа техникума»;

 - проведение конкурсов профессионального мастерства среди обучающихся техникума;

- проведение тематических классных часов;

- проведение экскурсий на предприятия района;

- проведение встреч с руководителями и специалистами предприятий технического профиля;

- проведения анализа трудоустройства выпускников;

- проведения встреч «День открытых дверей»;

- проведения мероприятия « Посвящение в студенты»;

- проведение студенческих научно-практических конференций, профессиональных конкурсов.

В целях формирования здорового образа жизни в техникуме действуют спортивные секции:

баскетбол;

волейбол;

легкая атлетика;

настольный теннис;

атлетизм (тренажерный зал);

зимнее многоборье;

военно - патриотический клуб «Витязь».

В целях обеспечения единства научно-образовательного пространства техникума, приобретения студентами опыта научной и творческой работы в техникуме создано СНО. В рамках общества проводятся научно-практические конференции, выставки, презентации, исследовательские работы.

**Приложения:**

1. Учебный план
2. Календарный учебный график
3. Рабочие программы учебных дисциплин, модулей, практик