

Министерство образования и науки Хабаровского края  
Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
"Хабаровский торгово-экономический техникум"

  
Утверждаю  
Директор техникума  
В.В.Корсаков



## **ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**базовой подготовки**

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

наименование квалификации - **техник-технолог**

форма обучения - **очная**

Хабаровск, 2014

Программа подготовки специалистов среднего звена Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования "Хабаровский торгово-экономический техникум" по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального стандарта (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от № 384 от 22 апреля 2014 г.

Разработчики: преподаватели КГБОУ СПО ХТЭТ

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рассмотрена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии технологических дисциплин протокол № 2 от «30» октября 2014 г.

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «ДВ-Инвестстрой»

Е.А.Галютин



## **Содержание**

### **1. Общие положения**

- 1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ).
- 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
- 1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена.

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

- 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.
- 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.
- 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

- 3.1. Базисный учебный план
- 3.2. Рабочий учебный план.
- 3.3. Календарный учебный график
- 3.4. Программы общеобразовательного цикла при реализации ППССЗ на основе основного общего образования:
  - 3.4.1. Программа ОДБ.01 Русский язык
  - 3.4.2. Программа ОДБ.02 Литература
  - 3.4.3. Программа ОДБ.03 Иностранный язык
  - 3.4.4. Программа ОДБ.04 История
  - 3.4.5. Программа ОДБ.05 Обществознание (включая экономику и право)
  - 3.4.6. Программа ОДБ.06 Химия
  - 3.4.7. Программа ОДБ.07 Биология
  - 3.4.8. Программа ОДБ.08 Физическая культура
  - 3.4.9. Программа ОДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности
  - 3.4.10. Программа ОДБ.10 Математика
  - 3.4.11. Программа ОДБ.11 Информатика и ИКТ
  - 3.4.12. Программа ОДБ.12 Физика
- 3.5. Программы дисциплин общего гуманитарного 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 Иностранный язык
  - 3.5.4. Программа ОГСЭ.04 Физическая культура
  - 3.5.5. Программа ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи
- 3.6. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного 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 дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла  
Программы общепрофессиональных дисциплин:
  - 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 сырья

3.7.4. Программа ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.7.5. Программа ОП.05 Метрология и стандартизация

3.7.6. Программа ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

3.7.7. Программа ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.7.8. Программа ОП.08 Охрана труда

3.7.9. Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

3.7.10. Программа ОП.10 Бухгалтерский учёт в общественном питании

3.7.11. Программа ОП.11 Товароведение продовольственных товаров

3.8. Программы профессиональных модулей:

3.8.1. Программа ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

3.8.2. Программа ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

3.8.3. Программа ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

3.8.4. Программа ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.8.5. Программа ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

3.8.6. Программа ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

3.8.7. Программа ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

3.8.8. Программа ПМ. 08 Кухня народов Азиатско-Тихоокеанского региона

3.8.8 Программа ПМ.09 Приготовление блюд полевой кухни

3.9. Программы практики:

3.9.1. Программа учебной практики УП.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.9.2. Программа производственной практики ПП.01.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

3.9.3. Программа практики учебной практики УП.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

3.9.4. Программа производственной практики ПП.02.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

3.9.5. Программа учебной практики УП.03.01. Технология приготовления горячей кулинарной продукции

3.9.6. Программа производственной практики ПП.03.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

3.9.7. Программа учебной практики УП.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.9.8. Программа производственной практики ПП.04.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

3.9.9. Программа производственной практики ПП.05.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

3.9.10. Программа производственной практики ПП.06.01 Организация работы структурного подразделения

3.9.11. Программа учебной практики УП.07.01. Выполнение работ по профессии: кондитер

3.9.12. Программа производственной практики ПП.08.01 организация процесса приготовления и приготовление блюд Азиатско-Тихоокеанского региона

3.9.13 Программа учебной практики УП.09.01 Учебная практика по технологии приготовления блюд полевой кухни

3.9.14. Программа производственной практики (преддипломной) ПДП.

3.10. Программа государственной итоговой аттестации выпускников.

**4. Ресурсное обеспечение реализации ППССЗ по специальности 19.02.10  
Технология продукции общественного питания.**

4.1. Кадровое обеспечение

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

**5. Оценка результатов освоения обучающимися ППССЗ по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

5.1. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1. Общие положения**

**1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ),** реализуемая, Краевым государственным бюджетным образовательным учреждением среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» по специальности среднего профессионального образования (далее СПО), входящая в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования с учетом требований регионального рынка труда Хабаровского края и потребностей работодателей.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии. ППССЗ пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

## **1.2. Нормативные документы для разработки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 года № 543;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от № 384 от 22 апреля 2014 г.;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Базисный учебный план по специальности среднего профессионального образования базовой подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Рекомендации 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 20.05.2007г. № 03-1180);

- Приказ Минобрнауки России от 20.08.2008г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 09.03.2004г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Устав КГБОУ СПО ХТЭТ.

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

#### **1.3.1. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Целью ППССЗ является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Выпускники данной специальности востребованы на рынке труда.

#### **1.3.2. Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;

на базе среднего полного общего образования - 2 года 10 месяцев.

#### **1.3.3. Трудоемкость освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) составляет:**

на базе основного общего образования - 6480 часов;

на базе среднего полного общего образования - 4374 часа за весь период обучения в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Трудоемкость ППССЗ включает освоение обучающимися дисциплин учебных циклов: общеобразовательный, общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный; общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла; разделов: учебная практика; производственная практика (по профилю специальности); производственная практика (преддипломная); промежуточная аттестация; государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы), самостоятельную работу обучающихся.

Объем времени, отведенный на все виды деятельности обучающихся по освоению ППССЗ, определен ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

#### 1.3.4 Формирование вариативной части ППССЗ

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ (1296 часов максимальной учебной нагрузки, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий), использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, следующим образом:

на вариативные профессиональные модули:

ПМ.08. Кухня народов Азиатско-Тихоокеанского региона - 144 ч.;

ПМ.09. Приготовление блюд полевой кухни – 60 ч.;

между предусмотренными ФГОС СПО профессиональными модулями распределено - 264 ч.;

на увеличение объема часов по учебной дисциплине Химия - 70 ч;

на введение вариативных дисциплин:

Русский язык и культура речи - 56 часов;

Бухгалтерский учет в общественном питании - 120 ч.;

Товароведение продовольственных товаров - 150 ч.

Практикоориентированность для ППССЗ базовой подготовки составила 52 %, при рекомендуемом диапазоне допустимых значений – 50-65%.



### **1.3.5. Особенности программы подготовки специалистов среднего звена**

При разработке ППССЗ учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области экономики и финансов. Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов удовлетворения запросов потребителей образовательных услуг. По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

Для обеспечения мобильности студентов на рынке труда вариативная часть ППССЗ будет ежегодно обновляться, что позволит углубить знания студентов и обеспечить возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

В учебном процессе используются интерактивные технологии обучения студентов, такие как технология портфолио, тренинги, кейс-технология, деловые и имитационные игры и др. Традиционные учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности студентов: входной, текущий, промежуточный, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города.

Внеучебная деятельность студентов направлена на самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как эмпатия, толерантность, ответственность, жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют благотворительные акции, научно-практические конференции, Дни здоровья, конкурсы непрофессионального студенческого творчества и др.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

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. Объекты профессиональной деятельности выпускника**

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- услуги организаций общественного питания;
- процессы, обеспечивающие предоставление услуг организаций общественного питания;
- продукция общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

## **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

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.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

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. 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.

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.

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.

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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

В соответствии с гл. III Типового положения об образовательном учреждении СПО и ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом с учетом его профиля; рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

3.1. Календарный учебный график

Календарный учебный график отражает последовательность реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам (включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы).

3.2. Базисный учебный план подготовки

Основным документом, определяющим содержание и организацию учебного процесса является БУП.

### 3.3. Конкретизирует содержание и организацию учебного процесса учебный план.

Учебный план СПО специальности включает все дисциплины, изучаемые обязательно и последовательно, а также дисциплины, выбранные студентом и предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- 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 (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из учебных дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура».

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

Максимальный объем учебной нагрузки соответствует ФГОС СПО и включает в себя все виды аудиторной и самостоятельной учебной работы. Максимальный объем аудиторных занятий составляет 36 часов в неделю, общая учебная нагрузка студентов не превышает 54 часа в неделю. Общий объем каникулярного времени составляет 23 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Аудиторная нагрузка студентов предполагает лекционные, семинарские, практические виды занятий. Внеаудиторная нагрузка предполагает выполнение студентами курсовых проектов, рефератов, расчетных заданий, а также подготовку к экзаменам. Самостоятельная работа организуется в форме изучения дополнительной литературы, выполнения индивидуальных заданий, направленных на формирование таких компетенций, как способность к саморазвитию, самостоятельному поиску информации, овладение навыками сбора и обработки экономической информации, что позволяет сформировать профессиональные качества.

#### **4. Ресурсное обеспечение реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

##### **4.1 Кадровое обеспечение**

Реализация ППССЗ по направлению общеобразовательной, общей гуманитарной и социально-экономической, математической и общей естественнонаучной подготовки обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и постоянно расширяющие профессиональные компетенции путем включения в исследовательскую деятельность техникума.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей. Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года в профильных организациях г. Хабаровска, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

##### **4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы. Преподавателями техникума созданы учебно-методические комплексы по учебным дисциплинам, методические разработки по учебным дисциплинам и внеклассным мероприятиям, методические указания и контрольные задания по учебным дисциплинам. В образовательный процесс внедряются мультимедийные комплексы, интерактивные методы обучения. При проведении учебных занятий преподавателями техникума применяются следующие технологии обучения: индивидуализация и дифференциация обучения, технологии творческого развития личности, проблемного обучения, деловые игры, групповые дискуссии, технологии коллективного взаимообучения, информационно-коммуникационные технологии, внедряются технологии проектной деятельности. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла - за последние 5 лет). Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой составляет не менее 0,5 экземпляра на одного обучающегося.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные нормативные, справочно-библиографические, справочно-научные – не менее 1 названия каждого издания и периодические издания – не менее 1 комплекта.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, включающим журналы «Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Гастроном», «Спрос», «Отдел продаж», «Шеф-арт», каталог «Профессиональные кухни».

Реализация основных образовательных программ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей ППССЗ.

Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды техникума принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о техникуме, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижениях субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

Имеется необходимое количество информационных стендов в техникуме: учебный, методический, которые помогают обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятиях.

#### **4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

В целях реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Краевое государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования "Хабаровский торгово-экономический техникум" располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки обучающихся, практических и лабораторных работ, которые предусмотрены учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Образовательный процесс в техникуме организуется в двух учебных корпусах. В составе используемых площадей имеются 24 учебных кабинета для лекционных и практических занятий, 4 компьютерных класса, библиотека, читальный и спортивный залы, открытая спортивная площадка. Лекционные аудитории (оборудованы интерактивной доской, видеопроекторным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения, экраном), помещения для проведения семинарских и практических занятий (оборудованы учебной мебелью).

Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам данных, в читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. Учебный процесс обеспечен копировально-множительной техникой.

В компьютерных классах имеется необходимое программное обеспечение: Microsoft Office; Internet Explorer; Консультант Плюс; Google Chrome; Mozilla Firefox, 1 С Предприятие 7.7; Q Basic. Уровень обеспеченности компьютерами в техникуме отвечает лицензионным требованиям. Уровень обеспеченности компьютерами в техникуме отвечает лицензионным требованиям.

Лабораторные работы обучающихся проводятся в специально оборудованных цехах: учебном кулинарном цехе, учебном кондитерском цехе.

Практические занятия проходят в кабинетах: Химии, Информатики, Технических средств обучения, Информационных технологий в профессиональной деятельности, Микробиологии, санитарии и гигиены, Механического оборудования, Теплового оборудования.

Оснащение учебных кабинетов необходимым оборудованием обеспечивает возможность реализации образовательных программ среднего профессионального образования.

## **5. Оценка результатов ППССЗ по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ осуществляется в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) и локальными положениями КГБОУ СПО ХТЭТ:

Положение о порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ);

Положение о расписании и режиме учебных занятий Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ);

Положение о порядке зачета Краевым государственным бюджетным образовательным учреждением среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ) результатов освоения обучающимися учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, дополнительных образовательных программ в других организациях, осуществляющих образовательную деятельность;

Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ);

Положение о выпускной квалификационной работе Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ);

Положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные программы среднего профессионального Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ);

Положение о порядке проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю для обучающихся Краевого государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Хабаровский торгово-экономический техникум» (КГБОУ СПО ХТЭТ).

Нормативное методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает в себя фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (контрольные вопросы и задания для практических занятий, контрольных работ, дифференцированных зачетов, зачетов и

экзаменов, тестовые и ситуационные задания, примерную тематику курсовых работ, рефератов, докладов и др.).

В соответствии с учебным планом промежуточная аттестация предусматривает проведение экзаменов, квалификационных экзаменов, дифференцированных зачетов, зачетов, защиту курсовых работ, выполнение отчетов по практике.

#### **5.1. Фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания созданы следующие фонды оценочных средств: для проведения промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям, а также междисциплинарным курсам и практикам, входящим в состав профессионального модуля. Промежуточная аттестация обучающихся включает зачет, дифференцированный зачет, экзамен. При освоении программ профессиональных модулей формой промежуточной аттестации по профессиональным модулям является экзамен (квалификационный). Условием допуска к промежуточной аттестации по профессиональному модулю является успешное освоение всех его элементов, включая МДК, учебную и производственную практику. По каждому профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

#### **5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Государственная итоговая аттестация выпускников по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции общественного питания является обязательной и осуществляется после освоения программы подготовки специалистов среднего звена в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация выпускников включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) (дипломной работы).

Примерные темы выпускных квалификационных работ разрабатываются выпускающей предметно-цикловой комиссией. Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Приказом по техникуму за каждым студентом закрепляется выбранная им тема ВКР и назначается руководитель.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (в редакции Приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74). В состав Государственной экзаменационной комиссии входят представители предприятий – социальных партнеров (по согласованию).

Целью государственной итоговой аттестации является установление:

- соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников и дополнительным требованиям образовательного учреждения по конкретной специальности;

- степени сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.



Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Программа государственной итоговой аттестации является частью основной профессиональной образовательной программы КГБОУ СПО ХТЭТ, ежегодно обновляется предметно-цикловой комиссией и утверждается директором техникума.

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы, защиту, согласно требованиям Федерального государственного образовательного стандарта - 6 недель.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.