

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЛАДИМИРСКОЙ ОБЛАСТИ КОВРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

директор
Рускино И.Б.



«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. директора ГБПОУ ВО «ККСТ»

Е.М.Скобелева

« 29 » июня 2018 г.

Приказ №01-05/1263 от « 29 » 09 2018 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПО ПРОГРАММЕ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования:
технический

Ковров, 2018

Пояснительная записка

Основная образовательная программа (далее ООП) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Владимирской области «Ковровский колледж сервиса и технологий» (далее ГБПОУ ВО «ККСТ») представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (ФГОС СПО), утвержденным приказом Министерства науки и образования Российской Федерации от 22 июня 2010 г. № 675. ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программу преддипломной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Основные задачи:

- дать качественные базовые гуманитарные, социальные, экономические, математические и естественно-научные знания, востребованные обществом;
- подготовить выпускников к успешной работе в сфере общественного питания;
- создать условия для овладения общими компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности и деятельность подчинённых, гражданственность, толерантность, способность самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения, организовать работу в подразделении организации.

При разработке ООП учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в сфере общественного питания.

1. Общие положения

Нормативную правовую базу разработки основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014);

- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении) (утверждено постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля 2008 г. N 543);

- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Российской Федерации;

- Устав ГБПОУ ВО «ККСТ».

2. Характеристика подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1 Форма освоения основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- очная; заочная.

2.2 Нормативный срок освоения основной образовательной программы при очной форме обучения:

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

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

2.3 Абитуриент должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании.

2.4 Квалификация выпускника – техник-технолог.

2.5 Перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках основной образовательной программы 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Код	Наименование профессий рабочих и должностей служащих
11176	Бармен
12901	Кондитер
16675	Повар

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление 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 и приготовление 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 (приложение к ФГОС).

4. Требования к результатам освоения основной образовательной программы (ООП)

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, 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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

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

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,

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.

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 профессии повар, кондитер, бармен.

5. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

5.1 Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основная образовательная программа СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов, разделов и дисциплин учебного плана:

- 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).

Учебный план базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС содержит:

- перечень учебных циклов и разделов;
- трудоемкость цикла и раздела в академических часах с учетом интервала, заданного ФГОС;
- трудоемкость дисциплины и раздела в академических часах;
- примерное распределение трудоемкости дисциплин и разделов по семестрам;

- форму (формы) промежуточной аттестации по каждой дисциплине, по каждому разделу;
- виды и продолжительность практик, формы аттестации по каждому виду практик;
- виды и продолжительность итоговой государственной аттестации, формы итоговой государственной аттестации.

Каждый учебный цикл имеет обязательную часть и вариативную, устанавливаемую колледжем.

Вариативная часть каждого цикла дает возможность расширения и (или) углубления подготовки определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

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

Обязательная часть профессионального цикла ООП СПО как базовой, подготовки предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебные планы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлены в Приложении 1.

5.2. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей

В учебной программе каждой дисциплины, профессионального модуля четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ООП с учётом профиля подготовки.

Рабочие программы дисциплин, рассмотрены и утверждены на заседании Педагогического совета и представлены в Приложении 2.

5.3 Программы учебной и производственной практик.

Раздел ООП «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В соответствии с ФГОС СПО практики могут проводиться на базе техникума (учебная практика) или в сторонних организациях, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

Базами практики выступают предприятия и организации, с которыми заключены договоры об организации практик студентов, такие как По специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрены практики: учебная и производственная – 44 недели, преддипломная – 4 недели.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Программы практик представлены в Приложении 3.

6. Фактическое ресурсное обеспечение ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

6.1 Кадровое обеспечение реализации ООП СПО

Реализация основной образовательной программы специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое профессиональное высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В учебном процессе в подготовке по профессиональному циклу участвуют 3 преподавателя, имеющие высшую квалификационную категорию.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ООП СПО

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение, содержащим рекомендации для организации самостоятельной работы студентов.

Реализация основной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по основной образовательной программе обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Обучающимся обеспечена возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа из любой точки, в которой имеется выход к сети Интернет к электронно-библиотечной системе.

6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ООП СПО

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:

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, точкой доступа Wi-Fi.
- актовый зал.

Также имеются:

- буфет на 36 посадочных мест;
- медицинский пункт, оборудованный в соответствии с требованиями;
- актовый зал на 200 посадочных мест;
- тир.

В образовательном процессе используется локальная сеть, с подключением к сети Интернет, обеспечивающих высокую оперативность и качество взаимодействия всех структурных подразделений техникума.

Программное обеспечение колледжа позволяет проводить тестирование обучающихся в режиме on-line и off-line, видеоконференции, видеолекции, тестирование и анкетирование в режиме реального времени.

Обеспечение образовательного процесса оборудованными учебными кабинетами, объектами для проведения практических занятий, объектами физической культуры и спорта по образовательным программам

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
Русский язык	Кабинет социально-экономических дисциплин – 1 кабинет. Проектор, ноутбук, настенная доска, стол преподавателя, столы ученические, стенды. Подключение к локальной сети Internet
Литература	Кабинет социально-экономических дисциплин – 1 кабинет. Проектор, ноутбук, настенная доска, стол преподавателя, столы ученические, стенды. Подключение к локальной сети Internet
Иностранный язык	Кабинет иностранного языка (Лингафонный кабинет) – 1 кабинет. Сетевые компьютеры с программным обеспечением, Настенная доска, Стол преподавателя, Столы ученические, Стенды. Подключение к локальной сети Internet
История	Кабинет социально-экономических дисциплин – 1 кабинет. Проектор, ноутбук, настенная доска, стол преподавателя, столы ученические, стенды. Подключение к локальной сети Internet
Обществознание (включая экономику и право)	Кабинет социально-экономических дисциплин – 1 кабинет. Проектор, ноутбук, настенная доска, стол преподавателя, столы ученические, стенды. Подключение к локальной сети Internet

Химия	Лаборатория химии – 1 кабинет Ноутбук, Настенная доска, Стол преподавателя демонстрационный, Столы ученические лабораторные, Стол лабораторный ЛАБ-PRO.сЛв 120.65.90LA, Тумба ЛК-400 ТПЯ-В с выдвижными ящиками, Стол пристеночный ЛАБ-1500 ПЛМ, Шкаф вытяжной, Шкаф для хранения реактивов, Несгораемый шкаф для хранения легковоспламеняемых веществ, Дистиллятор, Весы электронные технические, Весы аналитические, рН-метр с термодатчиком, электродами, стандарт-титрами, Рефрактометр, Фотоколориметр, Шкаф сушильный, Печь муфельная, Плитка электрическая, Огнетушитель, Аптечка, Химреактивы, Лабораторная посуда, Аппараты для перегонки и синтеза веществ, Мешалка магнитная, Колонки адсорбционные, Штативы, держатели, термометры, ареометры, фильтровальная бумага и др., Лабораторный инвентарь (пробки, фильтры керамические, ерши, емкости для мытья посуды и др.), Баня водяная, Наглядные пособия, Подключение к локальной сети Internet
Биология	Кабинет экологических основ природопользования – 1 кабинет Ноутбук, Настенная доска, стол преподавателя, Столы ученические, Стенды, оборудование для проведения лабораторных и практических работ
Физическая культура	Спортивный зал – зал гимнастики; баскетбольные мячи, волейбольные мячи, футбольные мячи, лыжи, гимнастические маты, теннисный стол и ракетки, ракетки для бадминтона, сетки волейбольные, гири, штанг, стрелковый тир
Основы безопасности жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда – 1 кабинет Ноутбук, настенная доска, стол преподавателя, столы ученические, стенды, ОЗК-1, ВПХР, ДП-5В, ДП – 24 В, противогазы, наглядные пособия, плакаты, таблицы стрелковый тир
Профильные дисциплины	
Математика	Кабинет математики – 1 кабинет Проектор, Ноутбук, Интерактивная доска, Настенная доска, Стол преподавателя,

	Столы ученические, Стенды
Информатика	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности – 1 кабинет Сетевые компьютеры с программным обеспечением, Настенная доска, Стол преподавателя, Столы ученические, Стенды Подключение к локальной сети Internet
Физика	Лаборатория метрологии и стандартизации – 1 кабинет Ноутбук, Настенная доска, Стол преподавателя демонстрационный, Столы ученические лабораторные, Стенды, Стенды, Подключение к локальной сети Internet
Профессиональная подготовка	
Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	
Основы философии	Кабинет социально-экономических дисциплин – 1 кабинет. Проектор, ноутбук, настенная доска, стол преподавателя, столы ученические, стенды. Подключение к локальной сети Internet
История	Кабинет социально-экономических дисциплин – 1 кабинет. Проектор, ноутбук, настенная доска, стол преподавателя, столы ученические, стенды. Подключение к локальной сети Internet
Иностранный язык	Кабинет иностранного языка (Лингафонный кабинет) – 1 кабинет. Сетевые компьютеры с программным обеспечением, Настенная доска, Стол преподавателя, Столы ученические, Стенды. Подключение к локальной сети Internet
Русский язык и культура речи	Кабинет социально-экономических дисциплин – 1 кабинет. Проектор, ноутбук, настенная доска, стол преподавателя, столы ученические, стенды. Подключение к локальной сети Internet
Основы права	Кабинет теории государства и права – 1 кабинет Ноутбук, Настенная доска, Стол преподавателя, Столы ученические, Стенды
Основы социологии и	Кабинет социально-экономических дисциплин – 1 кабинет.

политологии	Проектор, ноутбук, настенная доска, стол преподавателя, столы ученические, стенды. Подключение к локальной сети Internet
История потребительской кооперации России	Кабинет социально-экономических дисциплин – 1 кабинет. Проектор, ноутбук, настенная доска, стол преподавателя, столы ученические, стенды. Подключение к локальной сети Internet
Социальная психология	Кабинет социально-экономических дисциплин – 1 кабинет. Проектор, ноутбук, настенная доска, стол преподавателя, столы ученические, стенды. Подключение к локальной сети Internet
Основы этики	Кабинет социально-экономических дисциплин – 1 кабинет. Проектор, ноутбук, настенная доска, стол преподавателя, столы ученические, стенды. Подключение к локальной сети Internet
Физическая культура	Спортивный зал – зал гимнастики; баскетбольные мячи, волейбольные мячи, футбольные мячи, лыжи, гимнастические маты, теннисный стол и ракетки, ракетки для бадминтона, сетки волейбольные, гири, штанг, стрелковый тир
Математический и естественнонаучный цикл	
Математика	Кабинет математики – 1 кабинет Проектор, Ноутбук, Интерактивная доска, Настенная доска, Стол преподавателя, Столы ученические, Стенды.
Экологические основы природопользования	Кабинет экологических основ природопользования – 1 кабинет Ноутбук, Настенная доска, стол преподавателя, Столы ученические, Стенды
Химия	Лаборатория химии – 1 кабинет Ноутбук, Настенная доска, Стол преподавателя демонстрационный, Столы ученические лабораторные, Стол лабораторный ЛАБ-PRO.сЛв 120.65.90LA, Тумба ЛК-400 ТПЯ-В с выдвижными ящиками, Стол пристеночный ЛАБ-1500 ПЛМ, Шкаф

	<p>вытяжной, Шкаф для хранения реактивов, Несгораемый шкаф для хранения легковоспламеняемых веществ, Дистиллятор, Весы электронные технические, Весы аналитические, рН-метр с термодатчиком, электродами, стандарт-титрами, Рефрактометр, Фотоколориметр, Шкаф сушильный, Печь муфельная, Плитка электрическая, Огнетушитель, Аптечка, Химреактивы, Лабораторная посуда, Аппараты для перегонки и синтеза веществ, Мешалка магнитная, Колонки адсорбционные, Штативы, держатели, термометры, ареометры, фильтровальная бумага и др., Лабораторный инвентарь (пробки, фильтры керамические, ерши, емкости для мытья посуды и др.), Баня водяная, Наглядные пособия, Подключение к локальной сети Internet</p>
Информатика	<p>Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности – 1 кабинет Сетевые компьютеры с программным обеспечением, Настенная доска, Стол преподавателя, Столы ученические, Стенды Подключение к локальной сети Internet</p>
Профессиональный цикл	
Общепрофессиональный цикл	
Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	<p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены – 1 кабинет Ноутбук, Настенная доска, Стол преподавателя, Столы ученические, Стенды</p>
Физиология питания	<p>Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены – 1 кабинет Ноутбук, Настенная доска, Стол преподавателя, Столы ученические, Стенды</p>
Организация хранения и контроль запасов и сырья	<p>Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров – 1 кабинет Ноутбук, Настенная доска, Стол преподавателя, Столы ученические, Стенды, Шкаф для хранения сырья, Шкаф для хранения приборов, Лабораторная посуда, Лабораторный инвентарь, Весы лабораторные электронные аналитические (1 класс точности), Центрифуга для молока ЦЛУ-1 ("Орбита", 1500 об/мин, 16 проб), Прибор проверки качества яиц «Овоскоп» ОН-10, Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ (200°С), Бутирометр (жиромер) для молока, Ареометры спиртовые АСП-3 0-40, АСП-3 40-70, Рефрактометр. Наглядные пособия</p>

Информационные технологии в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности – 1 кабинет Сетевые компьютеры с программным обеспечением, Настенная доска, Стол преподавателя, Столы ученические, Стенды, Подключение к локальной сети Internet
Метрология и стандартизация	Лаборатория метрологии и стандартизации – 1 кабинет Ноутбук, Настенная доска, Стол преподавателя, Столы ученические, Стол лабораторный ЛАБ-ПРО сЛв 120.65.90LA, Тумба ЛК-400 ТПЯ-В с выдвигаемыми ящиками, Шкаф вытяжной, Шкаф для хранения реактивов, Шкаф сушильный, Баня водяная, Микроскоп Биолам, Весы электронные технические, Весы аналитические, рН-метр с термодатчиком, электродами, стандарт-титрами, Прибор для определения пористости продуктов, Центрифуга СМ, Набор вискозиметров, Термостат суховоздушный, Прибор Чижовой, Лабораторная посуда, Химреактивы, Штативы, держатели, термометры, ареометры, фильтровальная бумага и др., Мешалка магнитная, Плитка электрическая, Счетчик колоний микроорганизмов, Среды питательные, реактивы микробиологические, Петли микробиологические, спиртовки, пинцеты
Правовые основы профессиональной деятельности	Кабинет теории государства и права – 1 кабинет Ноутбук, Настенная доска, Стол преподавателя, Столы ученические, Стенды
Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Кабинет менеджмента и экономики организации – 1 кабинет Проектор, Ноутбук, Настенная доска, стол преподавателя, Столы ученические, Стенды
Охрана труда	Ноутбук, настенная доска, стол преподавателя, столы ученические, стенды, ОЗК-1, ВПХР, ДП-5В, ДП – 24 В, противогазы, наглядные пособия, плакаты, таблицы стрелковый тир
Товароведение продовольственных товаров	Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров – 1 кабинет Ноутбук, Настенная доска, Стол преподавателя, Столы ученические, Стенды, Шкаф для хранения сырья, Шкаф для хранения приборов, Лабораторная посуда, Лабораторный инвентарь, Весы лабораторные электронные аналитические (1класс точности), Центрифуга для молока ЦЛУ-1 ("Орбита", 1500 об/мин, 16 проб), Прибор

	проверки качества яиц «Овоскоп» ОН-10, Сушильный шкаф ШС-80-01 СПУ (200°С), Бутирометр (жиромер) для молока, Ареометры спиртовые АСП-3 0-40, АСП-3 40-70, Рефрактометр.Наглядные пособия
Безопасность жизнедеятельности	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда – 1 кабинет Ноутбук, настенная доска, стол преподавателя, столы ученические, стенды, ОЗК-1, ВПХР, ДП-5В, ДП – 24 В, противогазы, наглядные пособия, плакаты, таблицы стрелковый тир
Профессиональные модули	
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства – 1 кабинет Стол производственный, Плита электрическая ПЭМ-4-010, Плита индукционная, Комбайн кухонный, Пароконвектомат, Миксер, Ванна моечная, Блендер, Печь конвекционная, Шкаф расстоечный, Весы технические до 3000г, Водонагреватель, Посуда кухонная, Посуда столовая, Шкаф для хранения посуды, Шкаф для хранения спецодежды, Инвентарь производственный (шумовки, ножи, доски разделочные, формы для печенья и др.)
Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства – 1 кабинет Стол производственный, Плита электрическая ПЭМ-4-010, Плита индукционная, Комбайн кухонный, Пароконвектомат, Миксер, Ванна моечная, Блендер, Печь конвекционная, Шкаф расстоечный, Весы технические до 3000г, Водонагреватель, Посуда кухонная, Посуда столовая, Шкаф для хранения посуды, Шкаф для хранения спецодежды, Инвентарь производственный (шумовки, ножи, доски разделочные, формы для печенья и др.)
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства – 1 кабинет Стол производственный, Плита электрическая ПЭМ-4-010, Плита индукционная, Комбайн кухонный, Пароконвектомат, Миксер, Ванна моечная, Блендер, Печь конвекционная, Шкаф расстоечный, Весы технические до 3000г, Водонагреватель,

		Посуда кухонная, Посуда столовая, Шкаф для хранения посуды, Шкаф для хранения спецодежды, Инвентарь производственный (шумовки, ножи, доски разделочные, формы для печенья и др.)
Технология приготовления сложной кулинарной продукции	приготовления холодной	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства – 1 кабинет Стол производственный, Плита электрическая ПЭМ-4-010, Плита индукционная, Комбайн кухонный, Пароконвектомат, Миксер, Ванна моечная, Блендер, Печь конвекционная, Шкаф расстоечный, Весы технические до 3000г, Водонагреватель, Посуда кухонная, Посуда столовая, Шкаф для хранения посуды, Шкаф для хранения спецодежды, Инвентарь производственный (шумовки, ножи, доски разделочные, формы для печенья и др.)
Организация приготовления горячей продукции	процесса и приготовления сложной кулинарной	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства – 1 кабинет Стол производственный, Плита электрическая ПЭМ-4-010, Плита индукционная, Комбайн кухонный, Пароконвектомат, Миксер, Ванна моечная, Блендер, Печь конвекционная, Шкаф расстоечный, Весы технические до 3000г, Водонагреватель, Посуда кухонная, Посуда столовая, Шкаф для хранения посуды, Шкаф для хранения спецодежды, Инвентарь производственный (шумовки, ножи, доски разделочные, формы для печенья и др.)
Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	приготовления горячей кулинарной	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства – 1 кабинет Стол производственный, Плита электрическая ПЭМ-4-010, Плита индукционная, Комбайн кухонный, Пароконвектомат, Миксер, Ванна моечная, Блендер, Печь конвекционная, Шкаф расстоечный, Весы технические до 3000г, Водонагреватель, Посуда кухонная, Посуда столовая, Шкаф для хранения посуды, Шкаф для хранения спецодежды, Инвентарь производственный (шумовки, ножи, доски разделочные, формы для печенья и др.)
Организация приготовления и приготовления сложных	приготовления и приготовления сложных	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства – 1 кабинет

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Стол производственный, Плита электрическая ПЭМ-4-010, Плита индукционная, Комбайн кухонный, Пароконвектомат, Миксер, Ванна моечная, Блендер, Печь конвекционная, Шкаф расстоечный, Весы технические до 3000г, Водонагреватель, Посуда кухонная, Посуда столовая, Шкаф для хранения посуды, Шкаф для хранения спецодежды, Инвентарь производственный (шумовки, ножи, доски разделочные, формы для печенья и др.)</p>
<p>Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства – 1 кабинет Стол производственный, Плита электрическая ПЭМ-4-010, Плита индукционная, Комбайн кухонный, Пароконвектомат, Миксер, Ванна моечная, Блендер, Печь конвекционная, Шкаф расстоечный, Весы технические до 3000г, Водонагреватель, Посуда кухонная, Посуда столовая, Шкаф для хранения посуды, Шкаф для хранения спецодежды, Инвентарь производственный (шумовки, ножи, доски разделочные, формы для печенья и др.)</p>
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства – 1 кабинет Стол производственный, Плита электрическая ПЭМ-4-010, Плита индукционная, Комбайн кухонный, Пароконвектомат, Миксер, Ванна моечная, Блендер, Печь конвекционная, Шкаф расстоечный, Весы технические до 3000г, Водонагреватель, Посуда кухонная, Посуда столовая, Шкаф для хранения посуды, Шкаф для хранения спецодежды, Инвентарь производственный (шумовки, ножи, доски разделочные, формы для печенья и др.)</p>
<p>Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов</p>	<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства – 1 кабинет Стол производственный, Плита электрическая ПЭМ-4-010, Плита индукционная, Комбайн кухонный, Пароконвектомат, Миксер, Ванна моечная, Блендер, Печь конвекционная, Шкаф расстоечный, Весы технические до 3000г, Водонагреватель, Посуда кухонная, Посуда столовая, Шкаф для хранения посуды, Шкаф для хранения спецодежды, Инвентарь производственный (шумовки, ножи, доски разделочные, формы для печенья и др.)</p>

Организация работы структурного подразделения	Кабинет менеджмента и экономики организации – 1 кабинет Проектор, Ноутбук, Интерактивная доска, Настенная доска, стол преподавателя, Столы ученические, Стенды
Управление структурным подразделением организации	Кабинет менеджмента и экономики организации – 1 кабинет Проектор, Ноутбук, Интерактивная доска, Настенная доска, стол преподавателя, Столы ученические, Стенды

7. Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Воспитание в колледже представляет собой важнейший способ социализации и адаптации молодого человека в постоянно меняющемся обществе. Воспитание как управление процессом социализации индивида заключается в процессе влияния на интеллектуальное, духовное, физическое и культурное развитие личности.

Необходимость воспитания в учреждении СПО подтверждена государственными правовыми актами. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» подчеркивает связь между образованием и воспитанием гражданина, как целостной социальной структуры, стремящейся к самосовершенствованию и преобразованию общества.

Целью воспитательной работы в колледже в рамках ООП подготовки соответствующих специалистов является формирование универсальных (общих) социально-личностных, общекультурных, инструментальных и системных знаний и умений, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть постоянно востребованным на рынке труда.

В «Типовом Положении об образовательном учреждении среднего профессионального образования» РФ указывается, что воспитательные задачи реализуются в совместной учебной, научной, творческой, производственной деятельности студентов и преподавателей.

Характеристика внеучебной воспитательной работы

Внеучебная воспитательная работа направлена на формирование профессионально-значимых личностных качеств выпускника, таких как коммуникативность, мобильность, целеустремленность, способность к творческим подходам в решении профессиональных задач, умение ориентироваться в нестандартных условиях и ситуациях, позитивное отношение к своей профессии, стремление к непрерывному личностному и профессиональному

совершенствованию, способность разрешать конфликты и т.д.).

Вся воспитательная работа строится на основе концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.

В целях формирования у студентов более полного представления о требованиях, которые предъявляются работодателями выпускникам, особенностях работы на реальных предприятиях, а также формирования у студентов позитивного отношения к своей профессии, организовываются встречи студентов с ведущими специалистами предприятий и организаций региона.

Воспитательная работа со студентами направлена также на:

- формирование здорового образа жизни;
- формирование культурного социально-общественного профессионального поведения.

Воспитательную внеучебную работу осуществляют начальник учебной части, воспитатель общежития, преподаватели, кураторы учебных групп, педагог-психолог.

Деятельность всех структурных подразделений техникума, участвующих в воспитательном процессе, организует и координирует заместитель директора по воспитательной работе.

За каждой учебной группой приказом директора закреплены кураторы с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния на формирование личности будущих специалистов.

Кураторы знакомят первокурсников с законодательством в области образования, Уставом колледжа, Правилами внутреннего распорядка обучающихся, правами и обязанностями студента, работой библиотеки, медпункта, организацией культурно-массовой и спортивно-оздоровительной деятельности; с историей и традициями колледжа; воспитывает уважение к ценностям, нормам, законам, нравственным принципам, традициям техникума; контролируют текущую и семестровую успеваемость и внеучебную занятость; участвуют в развитии различных форм студенческого самоуправления; помогают в культурном и физическом совершенствовании студентов; содействуют привлечению студентов к научно-исследовательской работе и различным формам внеучебной деятельности в соответствии с планами работы.

Кураторы студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические классные часы, беседы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности. На классных часах обсуждаются различные вопросы, касающиеся пропаганды здорового образа жизни, подготовки к экзаменационной сессии, культуры поведения в общественных местах, организации досуга и др.

В колледже проводятся семинары кураторов. На семинарах рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной деятельности в условиях современного образовательного учреждения.

Проводится конкурс на лучшую студенческую группу.

Активно развивается студенческое самоуправление, представленное Советом студенческого самоуправления в техникуме, который ведет свою деятельность в следующих направлениях:

- социальная защита студентов;
- активизация учебной работы студентов (это участие в конференциях, семинарах, форумах и иных мероприятиях)
- информационное обеспечение студентов (это работа по информированию студентов о студенческой жизни в техникуме и возможностях студентов, освещение событий внеучебной жизни и др.);
- развитие гражданско-правовой культуры.

Культурно-массовая работа в Ковровском колледже сервиса и технологий является основой внеучебной деятельности. В колледже имеется актовый зал на 200 мест, спортивный зал, тренажерная комната и стрелковый тир. Данные объекты обеспечивают занятость студентов в различных сферах деятельности.

Ежегодно проводятся такие мероприятия как: «Посвящение в студенты», концерты, посвященные Дню учителя и Международному женскому дню, фестиваль талантов «Время открытий», праздник, посвященный Международному дню студентов, новогодняя программа, развлекательная игра «А ну-ка, парни!», торжественное вручение дипломов выпускникам, различные молодежные акции и флеш-мобы на социально-значимые темы. По традиции студенты нашего колледжа являются постоянными участниками регионального конкурса-фестиваля «Студенческая весна» и др.

С целью формирования физической культуры, пропаганды здорового образа жизни, организована работа футбольной, волейбольной, баскетбольной секций. В течение учебного года студенты задействованы в проведении внутриколледжных, городских, региональных соревнований по разным видам спорта.

Регулярно организуются субботники, в которых, кроме студентов, обязательно участвуют кураторы групп и администрация.

8. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания и Уставом ГБПОУ ВО «ККСТ» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ООП специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания учет осуществляется в соответствии с Уставом ГБПОУ ВО «ККСТ», Порядком проведения промежуточной аттестации студентов.

Колледж обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путём:

- разработки стратегии по обеспечению качества подготовки выпускников с привлечением представителей работодателей;
- мониторинга, периодического рецензирования образовательных программ;
- разработки объективных процедур оценки уровня знаний и умений обучающихся, компетенций выпускников;
- обеспечения компетентности преподавательского состава;
- регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии) и сопоставления с другими образовательными учреждениями с привлечением представителей работодателей;
- информирования общественности о результатах своей деятельности, планах, инновациях.

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

8.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по всем дисциплинам всех циклов учебного плана, включающие средства поэтапного контроля формирования компетенций (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация).

Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний, разработанные по каждой дисциплине, доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения.

Техникумом созданы условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности. Проводится мониторинг требований работодателей.

Фонды оценочных средств представлены в Приложении 4.

8.2 Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников

Государственная (итоговая) аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная (итоговая) государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

Государственная (итоговая) аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией во главе с

председателем, представителем работодателя и утверждается Министерством образования Республики Башкортостан. На основе требований ФГОС СПО и рекомендаций по реализации ООП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ГБПОУ ВО «ККСТ» разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение ГИА.

Обязательным требованием к выпускной квалификационной работе является - соответствие темы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями техникума совместно со специалистами предприятий и организаций, заинтересованных в разработке данных тем и рассматриваются соответствующими предметно - цикловыми комиссиями. Тема выпускной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Структура выпускной квалификационной работы включает в себя:

1. Титульный лист (1 лист)
2. Оглавление (1 лист)
3. Введение (2 листа).

Введение отражает: актуальность, цель, задачи, объект, предмет исследования.

Актуальность исследования определяется несколькими факторами:

- потребностью в новых данных;
- потребностью в новых методиках;
- потребностью практики;
- социальным заказом со стороны работодателей, социальных партнеров;

Объект исследования - это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию.

Предмет исследования - это то, что находится в границах объекта, определенные свойства объекта их соотношения, зависимость объекта от каких-либо условий. Предметом исследования могут быть явления в целом отдельные их стороны, аспекты и отношения между отдельными сторонами и целым (совокупность элементов, связей, отношений в конкретной области исследуемого объекта, в которой выявлена проблема, требующая решения).

Цель исследования - практикоориентированный результат профессиональной деятельности выпускника.

Задачи исследования - это выбор путей и средств для достижения цели исследования. В работе может быть поставлено несколько задач.

4. Глава I. Теоретическая часть исследования по теме « ». (11 - 13 листов) освещает объект и предмет исследования по реализуемым видам профессиональной деятельности выпускника.

Выводы по теоретической части исследования (1 лист)

5. Глава II. Практическая часть исследования по теме « ___ ». (14 – 16 листов) раскрывает цель, этапы и методы исследования, практическую деятельность выпускника по видам профессиональной деятельности с учетом ФГОС по специальности. В практической части должны быть представлены критерии эффективности исследовательской работы (анализ, самоанализ).

Выводы по практической части исследования (1 лист)

6. Заключение (2 листа)

Текст заключения не должен дублировать содержание выводов.

В заключении ВКР формулируются общие выводы, отражающие наиболее значимые результаты проведенной работы, и предлагаются конкретные рекомендации по теме исследования.

7. Список использованной литературы (2 листа)

Отражает список литературы, проработанный автором, независимо от того имеются ли в тексте ссылки на нее или нет. ВКР должна иметь не менее 25 источников, из них 75% - последних 5 лет издания.

8. Приложения. Приложение оформляется отдельно шрифтом 12, интервалом 1.

9. Презентация ВКР.

Защита выпускных квалификационных работ

Защита ВКР носит публичный характер и проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии (ГАК).

На защиту ВКР отводится до одного академического часа на студента. Процедура защиты включает:

- доклад студента (не более 10-12 минут);
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы студента.

Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГАК.

При определении итоговой оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника; отзыв рецензента;
- отзыв руководителя;
- ответы студента на вопросы.

Ход заседания ГАК протоколируется. Протоколы заседаний ГАК подписываются председателем, заместителем председателя, секретарем и членами комиссии.

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Примерные темы ВКР по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных бутербродов
2. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных салатов
3. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных закусок из рыбы
4. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных закусок из нерыбного водного сырья
5. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных заливных блюд
6. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных закусок из мяса
7. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных закусок из птицы
8. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса

9. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы
10. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов
11. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья
12. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья
13. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы
14. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов
15. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий
16. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий
17. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий
18. Планирование и организация технологического процесса приготовления и оформления сложных тематических тортов

19. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных праздничных пирогов
20. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов
21. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов
22. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов фламбе
23. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных десертов в карамели
24. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных пирожных
25. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных праздничных тортов