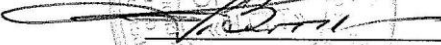


**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ**

Областное государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ОГА ПОУ «Новгородский
торгово-технологический техникум»

А.В. Пятлина
«30» августа 2019 г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

программа подготовки специалистов среднего звена

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и
биотехнологии

Базовая подготовка

Форма обучения – заочная
Нормативный срок освоения:
на базе среднего общего образования
- 2 года 10 месяцев

Квалификация выпускника – Техник-технолог

Великий Новгород
2019 год

Образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384.

Разработчик образовательной программы: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Новгородский торгово-технологический техникум»

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Общие положения.....	4
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	6
3. Требования к результатам освоения ООП СПО ППССЗ	7
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	9
5. Ресурсное обеспечение ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	14
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	16
7. Информация об актуализации основной профессиональной образовательной программы.....	19
Приложения	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ООП СПО ППССЗ), реализуемая областным государственным автономным профессиональным образовательным учреждением «Новгородским торгово-технологический техникум» (далее – ОГА ПОУ «НТТТ»), по укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований регионального рынка труда Новгородской области, на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 года № 384.

ООП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает в себя: рабочий учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающегося, а также программы учебной и производственной практики, согласованные с работодателями, календарный учебный график, учебно – методические материалы, обеспечивающие реализацию требований ФГОС.

1.1. Нормативные документы для разработки ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую базу разработки ОП СПО ППССЗ составляют:
федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 № 33234);

приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления

образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования;

Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

Порядок приема граждан на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23.01.2014 № 36;

1.2. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена

1.2.1. ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Целью ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является учебно-методическое обеспечение реализации ФГОС по данной специальности, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС.

1.2.2. Срок освоения ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев. Срок освоения ООП СПО ППССЗ увеличиваются:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья - не более чем на 10 месяцев

- по заочной форме обучения – на 1 год.

1.2.3. Трудоемкость программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания от 22.04.2014г. № 384 максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

1.2.4 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Поступающий должен иметь документ установленного образца об основном общем образовании.

Прием поступающих для получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется на общедоступной основе.

Условиями приема на обучение по ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрено зачисление из числа поступающих, имеющих соответствующий уровень образования, наиболее способных и подготовленных к освоению образовательной программы соответствующего уровня и соответствующей направленности лиц.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Областью профессиональной деятельности выпускника является 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:

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

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника:

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 профессиям рабочих «Повар», «Кондитер».

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОП СПО ППССЗ

3.1 Общие компетенции

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

В результате освоения ООП СПО ППССЗ по специальности техник-технолог должен обладать общими компетенциями, сформулированными в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в

профессиональной деятельности.

3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.

Техник-технолог должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

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 нескольким профессиям рабочих «Повар», «Кондитер»

4. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384;

Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Методические рекомендации Министерства образования и науки Российской Федерации по организации учебного процесса по очно-заочной и заочной формам обучения в образовательных организациях, реализующих основные образовательные программы среднего профессионального образования от 20.07.2015 № 06-846;

Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

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

Учебный план (Приложение 1), разработанный в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

Годовой календарный учебный график (Приложение 2), в котором указывается последовательность реализации подготовки специалистов среднего

звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы

Рабочие программы учебных дисциплин (Приложение 3) и профессиональных модулей (Приложение 4)

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов программы подготовки специалистов среднего звена (дисциплин, практик), обеспечивающих формирование компетенций.

Программа подготовки специалистов среднего звена 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);

трудоемкость в часах.

В базовых частях учебных циклов указывается перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Вариативная часть учебных циклов формируется в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Общеобразовательный цикл дисциплин учебного плана (1404 час.) включает в себя: базовые и профильные дисциплины, а также дисциплины по выбору. Дисциплины общеобразовательного цикла соответствуют социально-экономическому профилю профессионального образования.

Обязательная часть ООП СПО ППСЗ по циклам составляет 70,37% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть составляет 29,63% и дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника на региональном рынке труда.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из 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 производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: "Основы философии", "История", "Иностранный язык", "Физическая культура".

Обязательная часть профессионального цикла ОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки предусматривает изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов.

Для каждой дисциплины, практики указываются виды учебной работы и формы промежуточной аттестации.

Объем часов максимальной учебной нагрузки обучающихся, отведенный на вариативную часть учебных циклов программы подготовки специалистов среднего звена, составляет 1296 часа и распределяется следующим образом: объем часов на дисциплину «Иностранный язык» общий гуманитарного и социально-экономического цикла увеличен на 28 часов в целях совершенствования коммуникативной компетенции в основных видах речевой деятельности, овладения профессионально-ориентированным языковым материалом; увеличен объём часов на изучение дисциплин профессионального учебного цикла на 594 часа – введены дисциплины «Организация и технология обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания» (255 час.), «Техническое оснащение предприятий общественного питания» (120 час.), «Товароведение продовольственных товаров» (105 час.), «Калькуляция и учёт в предприятиях общественного питания» (114 час.) в целях удовлетворения потребности в расширении функциональных обязанностей, соответствующих новым современным требованиям по получаемой специальности; увеличен объем часов на изучение профессионального модуля ПМ. 06 «Организация работы структурного подразделения» (100 час.); на 574 часа увеличен объем часов на изучение профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар", "Кондитер"» в соответствии с региональными требованиями рынка труда и с целью повышения конкурентоспособности выпускников на региональном рынке труда.

При освоении программ профессиональных модулей формой итоговой аттестации по модулю является экзамен (квалификационный), который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с

участием работодателей. Экзамен (квалификационный) проверяет готовность обучающихся к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и сформированности у них компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена» Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Итогом является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен с оценкой / не освоен».

Выполнение курсовых работ (проектов) является видом учебной работы и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение. Учебным планом предусмотрено выполнение двух курсовых работ по междисциплинарным курсам: МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации».

Консультации предусмотрены в объеме 4 часа на студента на каждый учебный год. Формы проведения консультаций групповые и индивидуальные.

Учебные и производственные практики (28 недель) проводятся в рамках профессиональных модулей. Производственная практика (преддипломная) проводится в течение 4 недель.

Государственная итоговая аттестация проводится в течение 6 недель, из которых 4 недели - подготовка к государственной итоговой аттестации, 2 недели - проведение государственная итоговой аттестации. Государственная итоговая аттестация предусматривает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Основное и обязательное требование к выпускной квалификационной работе - соответствие тематики работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

В состав ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания входят рабочие программы всех учебных дисциплин (модулей) как базовой, так и вариативной частей учебного плана.

Программы практик обучающихся

Практики для обучающихся являются обязательными и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных (универсальных) и профессиональных компетенций обучающихся. В Новгородском филиале Российского университета кооперации реализуется подход непрерывной практической подготовки обучающихся на основании Приказа Минобрнауки

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

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает в себя:

учебные практики: УП.01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», УП.02.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», УП.03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», УП.04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», УП.05.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», УП.06.01 «Организация работы структурного подразделения», УП.07.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар", "Кондитер"»;

производственные практики (по профилю специальности): ПП.01.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПП.02.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПП.03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПП.04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» ПП.05.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», ПП.06.01 «Организация работы структурного подразделения»; УП.07.01 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих "Повар", "Кондитер"»;

производственная (преддипломная) практика.

Прохождение практики осуществляется на основе либо долгосрочных договоров между областным государственным автономным профессиональным образовательным учреждением Новгородским торгово-технологическим техникумом и соответствующей организацией, либо на основе разовых договоров, которые оформляются по инициативе обучающегося.

Программа преддипломной практики имеет своей целью приобретение навыков конкретной деятельности в должности техник-технолога по продажам. В ходе практики студент не только приобретает навыки исполнения функциональных обязанностей, но и должен собрать, систематизировать, исследовать конкретный материал по одной из актуальных проблем

деятельности предприятия (организации), который должен составлять основу подготовки выпускной квалификационной работы.

Отчет по производственной практике рецензируется на объекте исследования.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОП СПО ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания формируется на основе требований, определяемых Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания от 22.04.2014 г. № 384.

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ООП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и постоянно расширяющие профессиональные компетенции путем включения в научно-исследовательскую деятельность.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и профессиональных модулей, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года на предприятиях и организациях г. Великий Новгород и Новгородской области, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

5.2. Материально-техническое обеспечение

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям. Содержание каждой из таких учебных дисциплин представлено в сети Интернет и в локальной сети филиала.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

В целях реализации ООП СПО ППССЗ областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский

торгово-технологический техникум располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий (лабораторные работы, курсовые работы, учебная практика, производственная практика (по профилю специальности), производственная практика (преддипломная), консультации и др.), предусмотренных учебным планом.

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 компьютерном классе имеется необходимое программное обеспечение.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя:

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 (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

5.3. Информационно-библиотечное обеспечение

ООП СПО ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

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

Библиотека имеет рабочие места, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет: каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными 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 1 экземпляра на одного обучающегося.

Все обучающиеся имеют доступ к библиотечному ресурсу Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM www.znanium.com.

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Реализация ООП СПО ППССЗ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей. Внеаудиторная работа обучающихся обеспечена доступом к сети Интернет.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

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

6. НОРМАТИВНО - МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОП СПО ППССЗ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания от 22.04.2014. № 384 оценка качества освоения обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по программе подготовки

специалистов среднего звена в соответствии с действующими нормативными документами университета.

6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ООП СПО ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания созданы следующие фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Перечень тем курсовых работ
2. Вопросы к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.
3. Задания для дифференцированных зачетов, экзаменов (квалификационных) по всем видам практик.
4. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.
5. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.
6. Перечень тем рефератов по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ОП СПО ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Итоговая государственная аттестация выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме и в соответствии с Приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Государственная итоговая аттестация выпускников по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает защиту выпускной квалификационной работы.

Целью итоговой государственной аттестации является установление:

соответствия уровня и качества подготовки выпускника ФГОС 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.

Форма проведения итоговой государственной аттестации - выпускная квалификационная работа (далее – ВКР).

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

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Для проведения государственной итоговой аттестации создается Государственная аттестационная комиссия. В состав ГАК входят представители предприятий – социальных партнеров (по согласованию).

Защита выпускной квалификационной работы включает доклад студента с демонстрацией презентации, разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента.

В течение учебного процесса Новгородский филиал получает заявки организаций и предприятий города Великого Новгорода и Новгородской области различных форм собственности на прохождение всех видов практик: учебной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной), где обучающиеся совершенствуют практические навыки, знакомятся с реальным производством, изучают основные технологические процессы, организацию труда и производства на предприятиях, с возможностью последующего трудоустройства по окончании обучения.

Программам подготовки специалистов среднего звена направлена 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.

Государственная итоговая аттестация выпускников с ограниченными возможностями здоровья является обязательной и осуществляется после освоения программы подготовки специалистов среднего звена по

специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в полном объеме, включая защиту выпускной квалификационной работы.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Порядком проведения государственной итоговой аттестации по программам подготовки специалистов среднего звена, требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания .

Материально-технические условия проведения итоговой аттестации обеспечивают возможность беспрепятственного доступа таких обучающихся в аудитории, туалетные и иные помещения, а также их пребывания в указанных помещениях. При проведении аттестации присутствуют ассистенты, оказывающие указанным обучающимся, необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных возможностей, помогающие им занять рабочее место, передвигаться, прочесть задание.

В исключительных случаях возможно проведение дополнительного заседания Государственной комиссии. Выпускники с ограниченными возможностями здоровья при подготовке к государственной итоговой аттестации и в период ее проведения имеют возможность доступа в аудитории, к библиотечному ресурсу Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM www.znanium.com.

7. ИНФОРМАЦИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АКТУАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА на 20__ - 20 ____ учебный год

№№	Основание для изменения (решение кафедры, дата и номер протокола)	Краткое описание вносимых изменений

Изменения в программу подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рассмотрены и одобрены на заседании цикловой методической комиссии

« ____ » ____ 20__ г. протокол № _____
_____/_____/