

Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Николаевский технологический техникум»

Утверждаю

Директор техникума:

_____ Я. У. Юнушев

« ____ » _____ 202 г

ОПОП по специальности
19.02.10 «Технология производства общественного питания»

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.10«Технология продукции общественного питания», утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. N 384

Организация-разработчик: ОГБПОУ «Николаевский технологический техникум»

Разработчики:

Юдина Лариса Сергеевна, заместитель директора по учебно-производственной работе

Юсупова Асия Айсеевна- заместитель директора по теоретическому обучению

Нечаева Людмила Владимировна- преподаватель

Алюшев Марат Рафаэльевич- преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. Общие положения | 5 |
| 1.1. Основная профессиональная образовательная программа ППССЗ по специальности 19.02.10«Технология продукции общественного питания» | 5 |
| 1.2. Нормативные правовые документы для разработки основной образовательной программы | 5 |
| 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ | 8 |
| 2.1. Цель ОПОП ППССЗ | 8 |
| 2.2. Срок освоения ОПОП ППССЗ | 9 |
| 2.3. Трудоемкость ОПОП ППССЗ | 9 |
| 2.4. Особенности ОПОП ППССЗ | 9 |
| 2.5. Требования к абитуриенту | 11 |
| 2.6. Востребованность выпускников | 11 |
| 2.7. Возможности продолжения образования выпускника | 12 |
| 2.8. Основные пользователи ОПОП ППССЗ | 12 |
| 2.9. Результаты освоения ОПОП ППССЗ | 12 |
| 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса | 15 |
| 3.1. Учебный план | 15 |
| 3.2. Календарный учебный график | 18 |
| 3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей | 18 |
| 3.4 Программа учебной и производственной практики | 20 |
| 4. Фактическое ресурсное обеспечение ОПОП | 21 |
| 4.1. Кадровое обеспечение | 21 |
| 4.2. Материально-техническое обеспечение | 21 |
| 4.3. Информационно-библиотечное обеспечение | 22 |
| 5. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников | 23 |

| | |
|--|-----------|
| 6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися | 23 |
| 6.1. Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация | 23 |
| 6.2. Итоговая государственная аттестация выпускников | 24 |
| 7. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся | 25 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ | 27 |

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1.Основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1.1.1.Основная профессиональная программа среднего профессионального образования является локальным нормативным актом и устанавливает требования к реализации программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) по специальности 19.02.10«Технология продукции общественного питания». Реализуется ОГБПОУ «Николаевский технологический техникум» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования по очной форме обучения.

1.1.2. ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

1.1.3.ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.1.4.ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

1.2. Нормативные правовые документы для разработки основной профессиональной образовательной программы

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы составляют:

- Закон РФ от 29.12. 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 33234 от 27.07.2014 г.) ФГОС по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.10 Технология продукции общественного питания;**

-Профессионального стандарта по профессии «Повар» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 610н от 08.09.2015);

- Профессионального стандарта по профессии «Кондитер» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации № 597н от 07.09.2015) с учетом требований WorldSkillsRussia по компетенции «Поварское дело» (2018 г.);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.01.2014 г. № 74 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.11.2017 г. № 1138 «О внесении изменений в порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального

образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968»;

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.01.2014 г. № 31 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 15.12.2014 г. № 1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.08.2016 г. № 1061 «О внесении изменения в положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 № 247 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации сии от 17.05.2012 № 413 (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 июня 2017 г. № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089»;

- Письмо Министерства образования и науки РФ от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации сии от 17.05.2012 № 413 (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 7 июня 2017 г. № 506 «О внесении изменений в федеральный компонент государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования Российской Федерации от 5 марта 2004 г. № 1089»;

- Приказ ГБПОУ «ДГТТ им. П. И. Сюзева» от 22.02.2018 № 14 «Об утверждении Правил приема на 2019-2020 учебный год»;

- ПОЛОЖЕНИЕ «О периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» П-01-18-03 введено в действие с 24.05.2019г.

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

2.1. Цель

Целью образовательной программы является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

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.

Выпускник техникума в результате освоения ОПОП специальности «Технология продукции общественного питания» будет профессионально готов 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.

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.

2.2. Срок освоения программы

Сроки получения СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки при очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

| Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения |
|--|--|---|
| на базе основного общего образования | Техник-технолог | 3года 10 месяцев |

2.3. Особенности ОПОП

Подготовка специалистов по общеобразовательным дисциплинам ведется по естественнонаучному профилю в сочетании с дисциплинами, профессиональными модулями федерального государственного образовательного стандарта по специальности: русский язык; литература; иностранный язык; математика; история; физическая культура; основы безопасности жизнедеятельности; астрономия; информатика; биохимическая дисциплина; родная литература; исследовательская (проектная) деятельность/введение в специальность.

К основным дисциплинам и профессиональным модулям для подготовки по специальности относятся: основы философии; история; иностранный язык; физическая культура; русский язык и культура речи, психология делового общения/психология личности и профессиональное самоопределение; математика; экологические основы природопользования; химия; микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; физиология питания; организация хранения и контроль запасов и сырья; информационные технологии в профессиональной деятельности; метрология, стандартизация и подтверждение качества; правовые основы профессиональной деятельности; основы экономики, менеджмента и маркетинга; охрана труда; безопасность жизнедеятельности; основы калькуляции; ПМ 01 Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ 02 Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции; ПМ 03 Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; ПМ 04 Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПМ 05 Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов; ПМ 06 Организация работы структурного подразделения; ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих -Кондитер.

Реализация модульно-компетентного подхода осуществляется во взаимосвязи с социальными партнерами, работодателями по вопросам совместной разработки ОПОП по специальности (вариативная часть). Особенностью

профессиональной образовательной программы является то, что при разработке ОПОП учтены требования рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области дошкольного образования.

Учебная практика и производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и организациями.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений Николаевского района.

Тематика выпускных квалификационных работ (дипломных работ) определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обученности обучающихся: текущий, промежуточный, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение двух месяцев обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ (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. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются, рассматриваются на заседании П(Ц)К, совместно с заведующим учебной части, согласовываются с представителем работодателя, контрольно-измерительные материалы утверждаются заместителем директора.

В техникуме создаются условия для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины, в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Итоговая аттестация выпускников включает в себя защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

Для обеспечения мобильности обучающихся на рынке труда им предлагаются курсы по выбору, которые позволяют углубить знания обучающимся и обеспечивают возможность выбора индивидуальной образовательной траектории.

Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как применение информационных технологий в учебном процессе, свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

По завершению образовательной программы выпускникам выдается документ об образовании.

2.4. Требования к абитуриентам

Абитуриент должен представить аттестат об основном общем образовании.

Прием граждан для получения среднего профессионального образования по направлению по специальности «Технология продукции общественного питания» осуществляется по заявлениям лиц в порядке, предусмотренном правилами приема техникума.

2.5. Востребованность выпускников

Выпускники специальности «Технология продукции общественного питания» востребованы на предприятиях МОУ Николаевского района.

Техник-технолог востребован в следующих видах профессиональной 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 - Кондитер.

2.6. Результаты освоения ОПОП

Результаты освоения ОПОП 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.

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной 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 - Кондитер. На основании Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 №. 597н.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

Результаты освоения ОПОП в соответствии с целью ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности, а также профессиональный стандарт, который необходим работнику для осуществления определенного вида профессиональной деятельности.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

В соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной образовательной программы регламентируется учебным планом; рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей; программой учебных и производственных практик; календарным учебным графиком, а также оценочных и методических материалов.

3.1. Учебный план

даты начала занятий:

- 1 курс с 5 октября , 2- 4 курсы по графику учебного процесса
- продолжительность лабораторно-экзаменационных сессий составляет 40 календарных дней в учебном году. В графике учебного процесса сроки сессий указаны условно, реальные сроки сессии устанавливаются графиком учебных занятий на соответствующий учебный год и заранее доводятся до сведения студентов;
- продолжительность учебных занятий 45 минут и группировка занятий парами; перерыв между парами -10 минут, перерыв на обед - 20 минут, учебные группы для проведения практических занятий могут делиться на подгруппы не менее 8 человек в каждой;
- теоретическое обучение основной профессиональной образовательной программы по специальности состоит из аудиторной нагрузки (установочные и лабораторно-практические занятия), самостоятельной работы.
- текущий контроль знаний по дисциплинам осуществляется в пределах учебного времени, отведённого на соответствующую дисциплину как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии. Результатом текущего контроля является оценка теоретических и практических знаний студентов, которую преподаватель выставляет в журнал в течение семестра. Целью контроля

является своевременное определение полноты и прочности теоретических и практических знаний по дисциплине. Выставляются следующие оценки "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно",

- При заочной форме обучения обязательно планируется производственная и преддипломная практика. Производственная практика проводится концентрировано после изучения профессионального модуля. Производственная и преддипломная практики проводятся в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком. Производственная и преддипломная практика проходят на предприятиях и организациях по профилю получаемой специальности (по месту работы студента заочной формы обучения, если оно соответствует профилю), а так же на основании заключённых договоров с работодателями и согласно приказа о допуске к прохождению практики. Формой отчётности студентов по практике является дневник, отчёт по практике;

-изучение профессиональных модулей осуществляется параллельно;

- каждый студент обеспечивается необходимыми информационными ресурсами, используемыми в образовательном процессе: литературой учебной и дополнительной, электронными учебниками и пособиями,

наглядными материалами, методическими указаниями и материалами по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и производственной практике, доступом к базам данных и библиотечным фондам, доступом к сети Интернет.

- консультации предусматриваются в объёме 4 часа на одного студента на каждый учебный год. Консультации могут быть групповые, индивидуальные. В основном, консультации проводятся в устной форме, реже в письменной;

- По каждой дисциплине учебного плана на каждом курсе планируется выполнение домашней контрольной работы . Количество домашних контрольных работ не превышает 10;

- объем времени на обязательные занятия не превышает 160 часов в году, не считая

экзаменов и консультаций. Обязательные занятия не планируются на выходные (воскресение) и праздничные дни, количество аудиторных занятий не должно превышать 8 часов в день, в день экзамена другие виды занятий не планируются;

Каникулы 1курс 11 недель;

- курс 11 недель;
- курс 11 недель;
- курс 2 недели.

Формирование вариативной части ОПОП

20% от максимального количества учебных часов (1978ч), что составляет 395 часов распределены следующим образом:

- ввели учебные дисциплины:

- ОГСЭ.05 Технология индивидуального проектирования в объеме -15 часов

- ОП.10 Организация предпринимательской деятельности в объёме -15 часов

Остальные часы распределены таким образом:

-ОГСЭ.03 Иностранный язык -28 ч

-ЕН.01 Математика-8ч

- ЕН.02 Экологические основы природопользования-8ч

- ЕН.03 Химия-18ч

- ОП.01 Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве-8ч

-ОП.02 Физиология питания-2ч

- ОП.03 Организация, хранение и контроль запасов сырья-10ч

- ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности-12ч

- ОП.05 Метрология и стандартизация-6ч

- ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности- 4ч

- ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга-6ч

- ОП.08 Охрана труда-6ч
- ОП.09 Безопасность жизнедеятельности-10ч
- МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции-30ч
- ПП.01 Производственная практика-72ч
- МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции-14ч
- МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции-24ч
- МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий-23ч
- МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов-18ч
- МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации-18ч
- МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления основных простых блюд-20ч
- МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий -20ч

Необходимость увеличения объема часов общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ОПОП вызвана запросом работодателей на результаты освоения ОПОП, не предусмотренные

ФГОС. Техникум проводил работу с работодателями с учётом Постановления Правительства РФ от 24 декабря 2008 г. № 1015 «Правила участия объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования».

Выявлено, что работодателю целесообразно получить специалиста, грамотно разбирающегося в современных технологических процессах, нестандартных методах и способах выполнения профессиональных задач. Поэтому вводим

общефессиональную дисциплину ОП.10 «Организация предпринимательской деятельности». С помощью анкетирования были определены умения, знания, практический опыт, которыми должны обладать будущие выпускники данного профиля подготовки для работы на конкретных предприятиях. Умения, знания, практический опыт были учтены при разработке рабочих учебных программ по общефессиональным дисциплинам и профессиональным модулям и при разработке контрольных оценочных средств.

Порядок аттестации

При заочной форме обучения оценка качества освоения образовательной программы среднего профессионального образования включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию и ГИА студентов.

Текущий контроль успеваемости представляет собой контроль освоения программного материала учебных дисциплин, МДК, ПМ. Для оценки персональных достижений обучающихся требованиям соответствующей ОПОП создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные ОК и ПК. Результаты текущего контроля успеваемости заносятся в журналы учебных занятий.

Промежуточная аттестация студентов обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студентов и ее корректировку и проводится с целью определения соответствия уровня и качества подготовки студентов требованиям к результатам освоения образовательной программы, наличия умений самостоятельной работы.

Образовательная организация самостоятельна в выборе оценок, формы, порядка и периодичности промежуточной аттестации студентов.

Промежуточная аттестация может проводиться в форме: экзамена, комплексного экзамена по двум или нескольким дисциплинам и (или) междисциплинарным курсам, ПМ (модулям); зачета, итоговой письменной классной (аудиторной) контрольной работы, курсовой работы (проекта).

- промежуточная аттестация проводится на каждом курсе, по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, профессиональному модулю учебного плана, учебной и

производственной практике в форме: зачета, дифференцированного зачёта, экзамена, комплексного экзамена квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится по профессиональным модулям по завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения всех видов практик, предусмотренных в модуле.

- дифференцированный зачет, экзамен, экзамен квалификационный оцениваются: "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно"; зачет - "зачтено"; - учебным планом предусмотрено выполнение курсовых работ по МДК 03.01 Технология приготовления сложной кулинарной продукции, МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации. Время, отведённое на выполнение курсовой работы, обозначено в учебном плане. Курсовая работа проводится за счёт объёма времени, отведённого на изучение дисциплины.

- Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы в виде защиты дипломной работы. Порядок её подготовки и проведения определяется Приказом Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования», Положением «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в ОГБПОУ НикТТ утвержденным директором техникума

4. ФАКТИЧЕСКОЕ РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП

4.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин (модулей) и постоянно занимающихся повышением квалификации, самообразованием. К педагогическим кадрам предъявляются следующие требования:

-к квалификации преподавателя: высшее профессиональное образование по направлению подготовки «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому предмету профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях 1 раз в 3 года. 100% преподавателей прошли стажировку в профильных организациях.

4.2. Материально-техническое обеспечение

Для реализации ППССЗ техникум располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической, самостоятельной и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом.

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 и учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс: спортивный зал; открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; электронный стрелковый тир.

Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.

4.3. Информационно-библиотечное обеспечение

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

Реализация основных профессиональных образовательных программ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

В техникуме создана электронная библиотека в связи с этим каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным электронным изданием по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и одним учебно-методическим электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными, в том числе за последние 5 лет.