

**Описание образовательной программы  
(программа подготовки специалистов среднего звена)**

**для специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания  
среднего профессионального образования.**

**Квалификация – техник-технолог.**

**Форма обучения – очная.**

**1. Общие положения**

**1.1. Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется ГБПОУ «Почепский механико-аграрный техникум» на базе основного общего образования.

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качество подготовки обучающихся.

## **1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ специальности**

### **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 №273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г.,
- Приказа Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 (с изменениями) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказа Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»;
- Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 «Р-98 "Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования";
- Письма Минпросвещения России от 01.03.2023 N 05–592 «О направлении рекомендаций» (вместе с «Рекомендациями по реализации среднего общего образования в пределах освоения образовательной программы среднего профессионального образования»);
- Устав ГБПОУ «Почепский механико-агарный техникум»
- Локальные акты ГБПОУ «Почепский механико-агарный техникум»

### **1.3. Общая характеристика ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

#### **1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

ППССЗ имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Выпускник ГБПОУ «Почепский механико-агарный техникум» в результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания будет профессионально готов к профессиональной деятельности на должностях, таких как: повар на предприятиях общественного питания; шеф-повар на предприятиях общественного питания; заведующий производством на предприятиях общественного питания; технолог производства и др.

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

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

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

Уровень образования, необходимый для приема на обучение	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

### 1.3.3. Трудоемкость ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Учебные циклы	Число недель	Часы
Аудиторная нагрузка	39	1404
Самостоятельная работа		702
Аудиторная нагрузка	81	2916
Самостоятельная работа		1458
Учебная практика	12	432
Производственная практика (по профилю специальности)	16	576
Производственная практика (преддипломная)	4	
Промежуточная аттестации	7	-
Государственная (итоговая) аттестация	6	-
Каникулярное время	34	-
Итого:	199	5328

### 1.3.4. Требования к абитуриенту

Абитуриент при поступлении должен иметь один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат о среднем (полном) общем образовании.
- диплом о начальном профессиональном образовании

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

### 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

### 2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускника 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**

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 (повар, кондитер).

## **3. Компетенции выпускника по специальности 19. 02. 10 Технология продукции общественного питания, формируемые в результате освоения данной ППССЗ СПО.**

**3.1. 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), за 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. Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

**1. Организация процесса 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 и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски

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 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 и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских**

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 и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты

## **5. Организация процесса 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 профессии повар, кондитер**

ПК 7.1 Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ

ПК 7.2 Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.3 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 7.5 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.6 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.9 Готовить бульоны и отвары.

ПК 7.10 Готовить простые супы.

ПК 7.11 Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.12 Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.12 Производить обработку рыбы с костным скелетом

ПК 7.13 Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.14 Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.



ПК 7.15 Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.16 Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы

ПК 7.17 Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 7.18 Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 7.19 Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.

ПК 7.20 Готовить и оформлять салаты.

ПК 7.21 Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ПК 7.22 Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ПК 7.23 Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.24 Готовить простые горячие напитки

ПК 7.25 Готовить и оформлять простые холодные напитки

ПК 7.26 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.27 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 7.28 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 7.29 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 7.30 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 7.31 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

#### **4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

##### **4.1. График учебного процесса**

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

#### **4.2. Учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания как:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

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

Обязательная аудиторная нагрузка студентов предполагает лекции, практические занятия, включая семинары, выполнение курсовых работ. Соотношение часов между аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работой студентов составляет в целом по образовательной программе 50:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.п.

Программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов и разделов.

**Учебные циклы:**

- общего гуманитарного и социально-экономического (ОГСЭ),
- математического и общего естественнонаучного (ЕН),
- профессионального (П)

**Разделы:**

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) 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.

Дисциплины вариативной части определены образовательным учреждением в соответствии с потребностями работодателей.

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 междисциплинарный курс. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

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

Дисциплина Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Обязательная часть профессионального цикла ППССЗ СПО предусматривает изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности.

Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведен в Приложении 2.

#### **4.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Индекс дисциплин, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарных курсов
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ. 01	Основы философии
ОГСЭ. 02	История
ОГСЭ. 03	Иностранный язык
ОГСЭ. 04	Физическая культура
<b>ЕН.</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы
ЕН.03	Химия
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>

<b>ПМ.01</b> МДК.01.01	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b> Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
<b>ПМ.02</b> МДК.01.01	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b> Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
<b>ПМ.03</b> МДК.03.01	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
<b>ПМ.04</b> МДК.04.01	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b> Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>ПМ.05</b> МДК.05.01	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b> Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
<b>ПМ.06</b> МДК.06.01	<b>Организация работы структурного подразделения</b> Управление структурным подразделением организации
<b>ПМ.07</b> МДК.07.01	<b>Выполнение работ по профессии повар, кондитер</b> Технология выполнения работ по профессии повар, кондитер

#### 4.7. Программы учебной и производственной практик

Согласно п. 7.14. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в

рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточенно. Производственная практика реализуется концентрированно.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые студентами в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки правоохранительной деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривается прохождение учебной практики на базе техникума с использованием кадрового и методического потенциала методического объединения общественного питания.

Учебная практика предусмотрена графиком учебного процесса во втором семестре первого и в первом и во втором второго, третьего, четвертого курса в течение 12 недель в рамках профессиональных модулей

**Целями учебной практики являются:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопления специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

**Задачи учебной практики:**

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании выполненных работ.

**Цель производственной практики:** получение практического опыта при освоении профессиональных компетенций в рамках изучения профессиональных модулей.

Основными задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Задачами преддипломной практики являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым студентом в выпускной квалификационной работе (дипломной работе); анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме дипломной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики.

Базами производственной и преддипломной практики являются предприятия общественного питания г. Почепа, района и Брянской области. Студенты проходят практику по направлению техникума на основе договоров с предприятиями.

В процессе прохождения практики студенты находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление студента на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

Обучающиеся проходят практику на основе договоров с предприятиями:

- ООО «ЮГАС» г. Почеп;
- ООО «Возрождение» г.Почеп;
- ООО «Ластон» г. Почеп;
- ООМУ ЦОД и М «Тимуровец»;
- кафе «Сказка» г. Почеп;
- кафе «Вкусновъ» г. Почеп;

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

### **5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация программы подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее/среднее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет 100 %.

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



## **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет и электронной библиотеки издательства «Академия».

## **5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

### **5.3.1. 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;
- **Залы:**
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал

## **6. Характеристика среды техникума, обеспечивающие развитие общих и профессиональных компетенций выпускников**

В колледже сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов.

Основными формами социальной поддержки незащищенных студентов, реализующимися в ГБПОУ «Почепский механико-аграрный техникум», являются:

1. Стипендиальное обеспечение студентов осуществляется через выплаты академических, социальных стипендий.

Академическая стипендия выплачивается при условии окончания промежуточной аттестации на «отлично» и «хорошо» в установленные графиком учебного процесса сроки.

Право на получение государственной социальной стипендии имеет студент, представивший в образовательное учреждение выдаваемую органом социальной защиты населения по месту жительства справку для получения государственной социальной помощи.

2. Материальная поддержка студентов. Нуждающимся студентам очной формы обучения оказывается материальная помощь.

#### **Нормативно-правовая база организации воспитательного процесса:**

Положение о техникуме; Устав ГБПОУ «Почепский механико-аграрный техникум»; Правила внутреннего распорядка.

Техникум взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления и активизации досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с администрацией города, районной библиотекой, спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и разовых договоренностей.

В воспитательных мероприятиях колледжа принимают систематическое участие родители или родственники студентов, представители местных органов управления, работодатели.

В рамках студенческого самоуправления создан студенческий совет. Органом студенческого самоуправления также является старостат.

Систематически ведется работа секций: баскетбол, волейбол, гиревой спорт, ОФП, настольный теннис, шашки и шахматы.

На отделении общественного питания работают студия карвинга, студия современного дизайна оформления блюд. Осуществляется выпуск стенгазеты «Моя профессия».

**7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и Типовым положением об ОУ СПО оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка уровня овладения компетенциями.

### **7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «зачтено» («зачет»), которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании (п. 28 Типового положения об ОУ СПО).

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2». В зачетных книжках – 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов, зачетов и дифференцированных зачетов.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме дифференцированного зачета.

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 без учета учебной и производственной практики.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (текущая и промежуточная аттестация) техникум создает и утверждает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Эти фонды включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению определенного вида профессиональной деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

Распределение форм промежуточной аттестации, по курсам и семестрам выглядит следующим образом:

ГБПОУ «Почепский механико-агарный техникум» создает условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели, читающие смежные дисциплины и работодатели.

**7.2. Государственная (итоговая) аттестация выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Государственная (итоговая) аттестация выпускника образовательного учреждения среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождение практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены ГБПОУ «Почепский механико-аграрный техникум» на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере образования.

### **8. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен:

- к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования;
- к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего профессионального образования по соответствующей специальности в сокращенные сроки.



