

Государственное управление образования Псковской области  
ГБПОУ ПО «Псковский агротехнический колледж»

Утверждаю  
Директор ГБПОУ ПО «Псковский  
агротехнический колледж»  
*С.А.Янкин*  
«31» августа 2015 г.



**Основная профессиональная образовательная программа среднего  
профессионального образования**

**– программа подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
**базовой подготовки**

Квалификация: **техник - технолог**  
Форма обучения - **очная**  
Нормативный срок обучения – **3 года и  
10 месяцев**  
На базе основного общего образования  
**Профиль – естественнонаучный**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Заключение о согласовании программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО.
2. Используемые сокращения.
3. Общие положения.
4. Паспорт программы подготовки специалистов среднего звена:
  - 4.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ;
  - 4.2. Требования к абитуриентам;
  - 4.3. Нормативный срок освоения программы;
  - 4.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ:
    - 4.4.1 область и объекты профессиональной деятельности;
    - 4.4.2 виды профессиональной деятельности и компетенции.
  - 4.5. Структура ППССЗ;
  - 4.6. Распределение вариативной части;
  - 4.7. Практикоориентированность ППССЗ;
  - 4.8. Распределение формирования компетенций в структуре ППССЗ;
  - 4.9. Базы практик;
  - 4.10. Требования к условиям реализации ППССЗ:
    - 4.10.1 минимальное материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ;
    - 4.10.2 информационное обеспечение реализации ППССЗ;
    - 4.10.3 кадровое обеспечение реализации ППССЗ;
  - 4.11. Требования к оцениванию качества освоения ППССЗ
5. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:
  - Приложение 1 Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384
  - Приложение 2 Календарный учебный график
  - Приложение 3 Рабочие программы учебных дисциплин обязательной и вариативной части ППССЗ
  - Приложение 4 Рабочие программы профессиональных модулей обязательной части ППССЗ
  - Приложение 5 Рабочие программы учебной и производственной практик
  - Приложение 6 Материалы для оценки качества ППССЗ (фонд оценочных средств)
  - Приложение 7 Программа государственной итоговой аттестации
  - Приложение 8 Нормативно-правовые документы, регламентирующие организацию образовательного процесса

## 1. ЗАКЛЮЧЕНИЕ О СОГЛАСОВАНИИ

### ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Предприятие (организация) работодателя: ООО «Калейдоскоп»

Специальность: Технология продукции общественного питания

Образовательная база приема: основное общее образование.

Квалификация: техник-технолог

Нормативный срок освоения ППССЗ:

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Автор-разработчик ППССЗ: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Псковской области «Псковский агротехнический колледж» (ГБПОУ ПО «Псковский агротехнический колледж»)

### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Представленная основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования Технология продукции общественного питания, разработана в соответствии с:

- требованиями ФГОС, утвержденного Минобрнауки РФ № 805 от 22 апреля 2014г.;

- запросами работодателей;

- особенностями развития Псковской области;

- потребностями экономики Псковской области.

2. Содержание ППССЗ по специальности Технология продукции общественного питания отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей и экономики Псковской области, направлено:

на освоение **видов профессиональной деятельности** по специальности в соответствии с ФГОС и присваиваемой квалификации:

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 профессии «Повар»

на формирование в соответствии с ФГОС следующих **общих компетенций**:

- 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.

следующих **профессиональных компетенций**:

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- 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.


3. Объем времени вариативной части ППССЗ 864 часа оптимально распределен в профессиональной составляющей подготовки специалиста и отражает требования работодателей:

	Циклы	Часы	Дисциплины. Общие и профессиональные компетенции, усиленные за счет часов вариативной части.
1.	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	56	Дисциплина «Русский язык и культура речи» - 56 часов ОК 1- 3.
2.	<b>Профессиональный цикл</b>	808	
2.1.	<i>Общепрофессиональные дисциплины</i>	412	Из них: увеличение количества часов в общепрофессиональных дисциплинах, усиление компетенций:  ПК 1.1,1.2,1.4,1.6,1.9  ПК 2.1-2.5., 2.8.,2.9,3.1-3.4, 4.1-4.4, 5.1-5.2, 6.1-6.5
2.2.	<i>Профессиональные модули</i>	396	Увеличение объема профессиональных модулей.  Усиление ПК 6.1. – ПК 6.5.
	<b>Всего:</b>	<b>864</b>	

Код и наименование цикла, ПМ	Код и наименование УД, МДК	Количество часов
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>56</b>
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	56
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>808</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>412</b>
	ОПД 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	54
	ОПД 10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	100
	ОПД 11 Бухгалтерский учет в общественном питании	124
	ОПД 12 Психология и этика профессиональной деятельности	64
	ОПД 13 Детское и диетическое питание	70
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>396</b>
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	92
ПМ.04	Выполнение работ по профессии «ПОВАР»	304
<b>ИТОГО:</b>		<b>864</b>

4. ППСЗ по специальности Технология продукции общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

**Вывод:** данная программа подготовки специалистов среднего звена позволяет подготовить техника по специальности Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС, требованиям экономики и запросам работодателей региона.

✓  Ирина СВ  
ФИО  
директор ООО "Калидоксон"



31.08.2014  
дата

## **2. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

СПО – среднее профессиональное образование

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена

ОО – образовательная организация

УД – учебная дисциплина

ПМ – профессиональный модуль

ПК – профессиональная компетенция

ОК – общая компетенция

МДК – междисциплинарный курс

УП – учебная практика

ПП – производственная практика

ГИА – государственная итоговая аттестация



### 3. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

ППССЗ - представляет собой комплекс нормативно-методической документации, разработанный на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 с учетом регионального рынка труда, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки студентов и выпускников.

ППССЗ обеспечивает достижение студентами результатов обучения, установленных указанным федеральным государственным образовательным стандартом.

ППССЗ состоит из:

- паспорта ППССЗ;
- календарного учебного графика;
- рабочих программ учебных дисциплин;
- рабочих программ профессиональных модулей;
- рабочих программ учебной, производственной и преддипломной практик;
- программы ГИА;
- нормативно-правовых документов, регламентирующих организацию образовательного процесса.

ППССЗ ежегодно пересматривается и при необходимости обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки студентов.

Основными пользователями ППССЗ являются:

- преподаватели, сотрудники колледжа, обеспечивающие проведение образовательного процесса по специальности;

- студенты, обучающиеся по данной специальности;
- администрация ГБПОУ ПО «Псковский агротехнический колледж»;
- абитуриенты и их родители;
- работодатели.

## 4. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

### 4.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

ППССЗ - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников с квалификацией техник-технолог, по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативно- правовую основу разработки ППССЗ составляют:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29.12.2012 г.;
- Федеральный государственный образовательный стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384 (Далее – ФГОС СПО);
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 464 от 14 июня 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 1580 от 15 декабря 2014 г. «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Министерства образования и науки РФ № 464 от 14 июня 2013 г. «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 413 от 17 мая 2012 г.

- «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 1645 от 29 декабря 2014 г. «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
  - Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования/среднего профессионального образования (Письмо Министерства образования и науки РФ от 20.10.2012 г. № 12-696);
  - Приказ Министерства образования и науки РФ № 968 от 16 августа 2013 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
  - Приказ Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г. «Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
  - Приказ Министерства образования и науки РФ №1186 от 25 октября 2013 г. «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
  - Приказ Министерства образования и науки РФ №115 от 14 февраля 2014 г. «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи аттестатов об основном общем и среднем общем образовании и их дубликатов»;
  - Письмо Министерства образования и науки РФ, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки №02-68 от 17 февраля 2014 г. «О прохождении государственной итоговой аттестации по

образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Псковской области «Псковский агротехнический колледж».

#### **4.2. Требования к абитуриентам**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ об уровне образования:

- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам учебного плана;
- документ об образовании более высокого уровня.

### 4.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме обучения составляет:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Трудоемкость ППССЗ на базе основного общего образования

	<b>недель</b>
Обучение по учебным циклам	120
Учебная практика	9
Производственная практика (по профилю специальности)	19
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная итоговая аттестация	6
Каникулярное время	34
<b>Итого:</b>	<b>199</b>

На освоение ППССЗ предусмотрено следующее количество часов:

максимальное количество часов – 7632 час. из них:

- аудиторных занятий – 4320 час.

- самостоятельной работы – 2160 час.

- часов учебной практики – 324 час.

- часов производственной практики (по профилю специальности) – 684 час.

- часов производственной практики (преддипломной) – 144 час.

#### **4.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ПССЗ**

##### **4.4.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

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.

##### **4.4.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

<b>Код</b>	<b>Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВПД 1</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
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.
<b>ВПД 2</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
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.
<b>ВПД 3</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
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.
<b>ВПД 4</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
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 мелкостучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
<b>ВПД 5</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
<b>ВПД 6</b>	<b>Организация работы структурного подразделения.</b>
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.
<b>ВПД 7</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.</b>

### Общие компетенции выпускника

Код	Наименование общих компетенций
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.

#### 4.5. Структура основной профессиональной образовательной программы

Код УД, ПМ, МДК	Наименование дисциплины, МДК
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<b>Профессиональный цикл</b>	
<b>Общепрофессиональные дисциплины</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
ОП.10	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.13	Детское и диетическое питание
<b>Профессиональные модули</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП.01.01	Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП 02.01	Приготовление сложной холодной кулинарной продукции

<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП 03.01	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции
ПП 03.01	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП 04.01	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП.04.01	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05.01	Приготовление сложных холодных и горячих десертов
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации
МДК.06.02.	Основы коммерческой деятельности
МДК.06.03.	Проектирование предприятий общественного питания
ПП.06.01	Организация работы структурного подразделения
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии «ПОВАР»</b>
МДК.07.01.	Товароведение продовольственных товаров
МДК.07.02.	Организация процесса приготовления несложной кулинарной продукции
МДК.07.03.	Технология приготовления несложной кулинарной продукции
УП.07.01	Приготовление несложной кулинарной продукции
<b>ПДП.00. Производственная практика (преддипломная)</b>	
<b>ПА.00 Промежуточная аттестация</b>	
<b>ГИА.00 Государственная (итоговая) аттестация</b>	
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы

#### 4.6. Распределение вариативной части

Часы вариативной части в объеме 864 часа распределены в структуре ППСЗ следующим образом:

Код и наименование цикла, ПМ	Код и наименование УД, МДК	Количество часов
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>56</b>
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	56
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>808</b>
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>412</b>
	ОПД 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	54
	ОПД 10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	100
	ОПД 11 Бухгалтерский учет в общественном питании	124
	ОПД 12 Психология и этика профессиональной деятельности	64
	ОПД 13 Детское и диетическое питание	70
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>396</b>
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	92
ПМ.04	Выполнение работ по профессии «ПОВАР»	304
<b>ИТОГО:</b>		<b>864</b>

## 4.7. Практикоориентированность ППСЗ

Практикоориентированность ППСЗ в целом составляет 64 %

Код УД, ПМ, МДК	Наименование дисциплины, МДК	Учебных занятий, час	Из них ЛР, ПР и КР, УП, ПП, П ДП час
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>476</b>	<b>332</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	48	
ОГСЭ.02	История	48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	162	162
ОГСЭ.04	Физическая культура	162	160
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	56	10
<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>208</b>	<b>116</b>
ЕН.01	Математика	40	20
ЕН.02	Экологические основы природопользования	32	10
ЕН.03	Химия	136	86
<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3240</b>	<b>1916</b>
<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>828</b>	<b>272</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	66	14
ОП.02	Физиология питания	34	8
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	42	12
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	48	40
ОП.05	Метрология и стандартизация	42	16
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	48	10
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	90	30
ОП.08	Охрана труда	32	8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	68	20
ОП.10	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	100	24
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	124	40
ОП.12	Психология и этика профессиональной деятельности	64	20
ОП.13	Детское и диетическое питание	70	30
<b>Профессиональные модули</b>		<b>2412</b>	<b>1644</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной</b>	<b>102</b>	<b>66</b>

	<b>кулинарной продукции</b>		
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	66	30
УП.01.01	Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	36	36
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>142</b>	<b>104</b>
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	70	32
УП 02.01	Приготовление сложной холодной кулинарной продукции	72	72
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>738</b>	<b>536</b>
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	378	176
УП 03.01	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	72	72
ПП 03.01	Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	288	288
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	<b>458</b>	<b>332</b>
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	206	80
УП 04.01	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72	72
ПП.04.01	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	180	180
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>	<b>156</b>	<b>96</b>
МДК.05.01.	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	120	60
УП.05.01	Приготовление сложных	36	36

	холодных и горячих десертов		
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	<b>220</b>	<b>146</b>
МДК.06.01.	Управление структурным подразделением организации	92	52
МДК.06.02.	Основы коммерческой деятельности	40	10
МДК.06.03.	Проектирование предприятий общественного питания	52	48
ПП.06.01	Организация работы структурного подразделения	36	36
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии «ПОВАР»</b>	<b>596</b>	<b>364</b>
МДК.07.01.	Товароведение продовольственных товаров	68	22
МДК.07.02.	Организация процесса приготовления несложной кулинарной продукции	72	24
МДК.07.03.	Технология приготовления несложной кулинарной продукции	240	102
УП.07.01	Приготовление несложной кулинарной продукции	216	216
<b>ПДП.00. Производственная практика (преддипломная)</b>		<b>144</b>	<b>144</b>
<b>Всего</b>		<b>3924</b>	<b>2508</b>

#### 4.8. Распределение формирования компетенций в структуре ПССЗ

Общие компетенции									
Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	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 личного развития	ОК 5. Использовать информационные 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 личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
<b>1. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>									
Обязательная часть									
ОГСЭ.01 Основы философии	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОГСЭ.02 История	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОГСЭ.03 Иностранный язык	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОГСЭ.04 Физическая культура		+	+			+			
Вариативная часть									
ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи	+	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>2. Математический и общий естественнонаучный цикл</b>									
Обязательная часть									
ЕН.01 Математика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЕН.02 Экологические основы природопользования	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЕН.03 Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть									
Дисциплина									
<b>3. Профессиональный учебный цикл</b>									
Обязательная часть									
Общепрофессиональные дисциплины									

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	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Профессиональные модули									
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.04 Организация процесса	+	+	+	+	+	+	+	+	+



приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий									
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.07 Выполнение работ по профессии «ПОВАР»	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Междисциплинарные курсы									
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	+	+	+	+	+	+	+	+	+

МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Вариативная часть									
Общепрофессиональные дисциплины									
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.10 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.12 Психология и этика профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.13 Детское и диетическое питание	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Профессиональные модули									
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПМ.07 Выполнение работ по профессии «ПОВАР»	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Междисциплинарные курсы									
МДК.06.02. Основы коммерческой деятельности	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.06.03. Проектирование предприятий общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.07.01. Товароведение продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+

МДК.07.02. Организация процесса приготовления несложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
МДК.07.03. Технология приготовления несложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
4. Раздел									
УП.01.01 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.02.01 Приготовление сложной холодной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.04.01 Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.04.01 Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+
УП.05.01 Приготовление сложных холодных и горячих десертов	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПП.06.01 Организация работы структурного подразделения	+	+	+	+	+	+	+	+	+

УП.07.01 Приготовление несложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

### Профессиональные компетенции

Наименование программ, предметных областей, учебных циклов, разделов, модулей, дисциплин, междисциплинарных курсов	ПК	ПК	ПК	ПК 2.1.	ПК 2.2.	ПК	ПК	ПК	ПК 3.3.	ПК 3.4.	ПК 4.1.	ПК	ПК	ПК 4.4.	ПК	ПК	ПК	ПК	ПК	ПК	ПК	ПК
	1.1.	1.2.	1.3.	Организовывать и проводить подготовку рыбы и протравление мяса и приговление полуфабрикатов для СКП	Организовывать подготовку домашних птиц для протравления полуфабрикатов для СКП	Организовывать приготовление канапе, легких сложенных холодных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и с/х (домашней) птицы
1. Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл																						
Обязательная часть																						
Дисциплина																						
Вариативная часть																						
Дисциплина																						

2. Математический и общий естественнонаучный цикл																					
Обязательная часть																					
ЕН.01 Математика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЕН.02 Экологические основы природопользования	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ЕН.03 Химия	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
Вариативная часть																					
Дисциплина																					
3. Профессиональный учебный цикл																					
Обязательная часть																					
Общепрофессиональные дисциплины																					
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	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Профессиональные модули																					
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление	+	+	+																		

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции																					
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции				+	+	+															
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции							+	+	+	+											
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											+	+	+	+							
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов															+	+					
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения																	+	+	+	+	+
Междисциплинарные курсы																					
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+																		
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				+	+	+															
МДК.03.01. Технология приготовления сложной							+	+	+	+											

горячей кулинарной продукции																					
МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий											+	+	+	+							
МДК.05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов															+	+					
МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации																	+	+	+	+	+
Вариативная часть																					
Общепрофессиональные дисциплины																					
ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОП.10 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
ОП.12 Психология и этика профессиональной деятельности																	+	+	+	+	+
ОП.13 Детское и диетическое питание	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
Профессиональные модули																					
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения																	+	+	+	+	+
ПМ.07 Выполнение работ по профессии «ПОВАР»	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					

Междисциплинарные курсы																								
МДК.06.02. Основы коммерческой деятельности																			+	+	+	+	+	
МДК.06.03. Проектирование предприятий общественного питания																				+	+	+	+	+
МДК.07.01. Товароведение продовольственных товаров																								
МДК.07.02. Организация процесса приготовления несложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
МДК.07.03. Технология приготовления несложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+							
4. Раздел																								
УП.01.01 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	+	+	+																					
УП.02.01 Приготовление сложной холодной кулинарной продукции				+	+	+																		
УП.03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции							+	+	+	+														
ПП.03.01 Приготовление сложной горячей кулинарной продукции							+	+	+	+														
УП.04.01 Приготовление сложных хлебобулочных,											+	+	+	+										



мучных кондитерских изделий																						
ПП.04.01 Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий												+	+	+	+							
УП.05.01 Приготовление сложных холодных и горячих десертов																+	+					
ПП.06.01 Организация работы структурного подразделения																		+	+	+	+	+
УП.07.01 Приготовление несложной кулинарной продукции	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+					
Преддипломная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

## 4.9. Базы практик

Основными базами практики студентов являются:

- ООО «Лента»;
- ООО «Ресторанный Партнер»;
- ООО «Северо-Западная инвестиционная компания»;
- ОАО «Псковский хлебокомбинат»;
- ООО «Загородный отель «Плесков».

Имеющиеся базы практики обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом.

## 4.10. Требования к условиям реализации ППСЗ

### 4.10.1. Минимальное материально-техническое обеспечение реализации ППСЗ

<b>Кабинеты</b>
Истории и обществознания Географии и экологии Биологии Основ безопасности жизнедеятельности Социально-экономических дисциплин Русского языка и культуры речи, литературы Иностранного языка Математики Информатики Бухгалтерского учета Товароведения продовольственных товаров Технического оснащения и охраны труда Микробиологии, физиологии питания, санитарии Метрологии, стандартизации и сертификации Организации производства и обслуживания
<b>Лаборатории</b>
Физики Химии Информационных технологий профессиональной деятельности Технологии приготовления пищи Кафе
<b>Спортивный комплекс</b>
спортивный зал

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий стрелковый тир
<b>Залы</b>
библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет актовый зал

#### 4.10.2. Информационное обеспечение реализации ППССЗ

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

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

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

Каждый студент 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, изданной за последние 5 лет.

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

Каждому студенту обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 4 наименований отечественных журналов.

Колледж предоставляет студентам возможность оперативного обмена

информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

Каждый студент колледж обеспечен рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

#### **4.10.3. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ**

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### **4.11 Требования к оцениванию качества освоения ППССЗ**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся, предусматриваются:

- текущий контроль;
- промежуточная аттестация по ППССЗ (итоговый контроль по элементам программы);
- государственная итоговая аттестация.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка сформированности компетенций студентов.

Для проведения текущего контроля используются следующие формы:

деловые (ролевые) игры, диспуты, дебаты, дискуссии, круглые столы, контрольные работы, тесты, разноуровневые задачи и задания, кейс-задачи

(проблемные и творческие задания для осмысления реальной профессионально-ориентированной ситуации)

Для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплинам и профессиональным модулям разработаны комплекты контрольно-оценочных средств.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является предоставление документов, подтверждающих освоение студентами профессиональных компетенций по каждому из основных видов профессиональной деятельности и общих компетенций.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект).

Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Содержание, объем и структура выпускной квалификационной работы устанавливается цикловой методической комиссией. Порядок проведения ГИА соответствует Порядку проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденному Приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 года № 968.

## **5. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.**

Приложение 1 Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности

Приложение 2 Программа подготовки специалистов среднего звена СПО базовой подготовки.

Приложение 3 Календарный учебный график

Приложение 4 Рабочие программы учебных дисциплин обязательной и вариативной части ППССЗ

Приложение 5 Рабочие программы профессиональных модулей обязательной части ППССЗ

Приложение 6 Рабочие программы учебной и производственных практик

Приложение 7 Материалы для оценки качества освоения ППССЗ (фонд оценочных средств)

Приложение 8 Нормативно-правовые документы, регламентирующие организацию образовательного процесса.