

**Министерство образования Нижегородской области**  
**ГБОУ СПО «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум»**

Утверждаю:  
директор ГБОУ СПО «Большеболдинский  
сельскохозяйственный техникум»  
 А.В. Лобанов  
« 30 » августа 2014г.



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**среднего профессионального образования**  
**по программе подготовки**  
**специалистов среднего звена по специальности**

**19.02.10**

**Технология продукции**  
**общественного питания**

Квалификация: техник -технолог  
Форма обучения – очная  
Нормативный срок обучения – 3 года 10  
месяцев на базе основного общего  
образования  
Профиль получаемого профессионального  
образования – технический

2014 год

Образовательная программа среднего профессионального образования ГБОУ СПО «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум» по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки)

Авторы-разработчики:

1. Лукашина Н.М., заместитель директора по УПР ГБОУ СПО «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум»
2. Галягина Ю.Н., методист ГБОУ СПО «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум»
3. Горшкова В.А., зав.отделением СПО ГБОУ СПО «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум»
4. Беднякова М.Г., преподаватель спецдисциплин ГБОУ СПО «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум»
5. Кураева Т.И., преподаватель спецдисциплин ГБОУ СПО «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум»
6. Святкин А.В. руководитель ОБЖ ГБОУ СПО «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум»
7. Лашкаев Н.В., руководитель физвоспитания ГБОУ СПО «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум»
8. Кондраченкова С.В., мастер производственного обучения ГБОУ СПО «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум»

Согласована с работодателями:

  


---

---

Образовательная программа среднего профессионального образования ГБОУ СПО «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум» по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) специальности Технология продукции общественного питания разработана на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014 г. № 384.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

### **1. Общие положения**

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ**

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

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

3.1. Базисный учебный план

3.2. Учебный план

3.3. Календарный учебный график, учебный график аттестаций

3.4. Перечень программ общеобразовательных дисциплин и дисциплин, профессиональных модулей профессионального цикла

### **4. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ**

### **5. Оценка результатов освоения ППССЗ**

Контроль и оценка достижений обучающихся

Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Приложения: рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, производственной, преддипломной практики.

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ
- ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «22» апреля 2014г. № 384.
- нормативно-методические документы Минобрнауки России :
- Федеральный Базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования (Приказ Минобрнауки России от 9 марта 2004 г. № 1312);
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013г. № 1199 « Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 20.08.2008 г. № 241 «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования», утверждённый приказом Министерства образования РФ от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования»;
- Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (Письмо Минобрнауки России от 29.05. 2007 г № 03-1180);

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования /среднего профессионального образования (письмо Департамента профессионального образования Минобрнауки России совместно с Федеральным институтом развития образования от 20.10.2010 № 12-696);
- Примерные программы учебных общеобразовательных дисциплин для профессий НПО и специальностей СПО (одобрены Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 16.04.2008 г.)
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"
- Приказ Минобрнауки РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- Приказ Минобрнауки РФ от 16.08.2013 г. № 968 « Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Приказ Минобрнауки РФ от 04.07.2013 г. № 531 « Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему»
- Приказ Минобрнауки РФ от 25.10.2013 г. № 1186 « Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»
- Письмо Министерства общего и профессионального образования РФ от 05.04.1999 № 16-52-55/ин 16-13 « О рекомендациях по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по дисциплине в образовательных учреждениях среднего профессионального образования»
- Устав Государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум» (приказ МОНО № 3218 от 28.11.2011г.)

- Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся ГБОУ СПО «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум»
- Положение об организации стажировок преподавателей и мастеров производственного обучения ГБОУ СПО «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум»
- Положение о портфолио обучающихся ГБОУ СПО « Большеболдинский сельскохозяйственный техникум»
- Положение о планировании, организации самостоятельной работы обучающихся в ГБОУ СПО « Большеболдинский сельскохозяйственный техникум»
- Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся
- Положение о разработке вариативной части образовательной программы среднего профессионального образования

## **2. Нормативный срок освоения ППССЗ**

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по очной форме получения образования:

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

– на базе основного общего образования –3 года 10 месяцев

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ППССЗ**

#### **2.1. 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.

#### **Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

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.

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

**ВПД 1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

**ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

**ВПД 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

**ВПД 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

**ВПД 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

**ВПД 6. Организация работы структурного подразделения**

**ВПД 7. Выполнение работ по профессии « Повар»**

#### **2.3. Требования к результатам освоения ОПОП**

Техник-технолог в результате освоения ППССЗ должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими компетенциями (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

### Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные 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 мелкоштучных 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 профессии «Повар»</b>
ПК.7.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление блюд из мяса
ПК.7.2	Организовывать и проводить приготовление супов.

**Общие компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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).

### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

#### ***3.1.БАЗИСНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН***

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

образовательная программа  
 среднего профессионального образования базовой подготовки

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе

среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения
				Всего	В том числе		
1	2	3	4		5	6	7
<b>ПП</b>	<b>Профессиональная подготовка</b>	<b>81</b>	<b>4374</b>	<b>2916</b>	<b>1458</b>	<b>30</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>		<b>804</b>	<b>536</b>	<b>380</b>		
ОГСЭ.01	Основы философии		60	48			2
ОГСЭ.02	История		60	48			1
ОГСЭ.03	Иностранный язык		214	162			1-3
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи		66	54			2-3
ОГСЭ.05	Основы права		40	32			2
ОГСЭ.06	Защита прав потребителей		40	32			3
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162			1-3
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>		<b>312</b>	<b>208</b>	<b>70</b>		
ЕН.01	Математика		60	40			1
ЕН.02	Экологические основы природопользования		75	50			1
ЕН.03	Химия		177	118			1-2
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>		<b>3258</b>	<b>2172</b>	<b>1008</b>	<b>30</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>		<b>1116</b>	<b>744</b>	<b>300</b>		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		72	48			1
ОП.02	Физиология питания		48	32			1
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья		114	76			1
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		75	50			2
ОП.05	Метрология и стандартизация		84	56			2
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		72	48			3
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		183	122			3
ОП.08	Охрана труда		48	32			2
ОП.09	Бухгалтерский учет в общественном питании		120	80			3
ОП.10	Товароведение пищевых продуктов		135	90			2
ОП.11	Основы эффективного поведения на рынке труда		63	42			3
ОП.12	Безопасность жизнедеятельности		102	68			3
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>		<b>2142</b>	<b>1428</b>	<b>708</b>	<b>30</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>		<b>285</b>	<b>190</b>			<b>2</b>
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции						2
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>		<b>258</b>	<b>172</b>			<b>2</b>

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						2
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>		678	452			3
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.						3
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		405	270			3
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						3
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>		141	94			3
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов						3
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		174	116			3
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации						3
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</b>		201	134			2
<b>УП.00.</b>	<b>Учебная практика</b>	<b>28</b>		<b>1008</b>			
<b>ПП.00.</b>	<b>Производственная практика (практика по профилю специальности)</b>						
<b>ПДП.00</b>	<b>Производственная практика (преддипломная практика)</b>	<b>4</b>					
<b>ПА.00</b>	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>5</b>					
<b>ГИА.00</b>	<b>Государственная (итоговая) аттестация</b>	<b>6</b>					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
<b>ВК.00</b>	<b>Время каникулярное</b>	<b>23</b>					
	<b>Всего</b>	<b>147</b>					

3.4. Перечень программ общеобразовательных дисциплин и дисциплин, профессиональных модулей профессионального цикла.

**3.4.1. Программы базовых и профильных дисциплин общеобразовательного цикла**

Программа ОДБ.01 Русский язык(базовая)

Программа ОДБ.02 Литература (базовая)

Программа ОДБ.03 Иностранный язык (базовая)

Программа ОДБ.04 История(базовая)

Программа ОДБ.05 Обществознание ( включая экономику и право) (базовая)

Программа ОДБ.06 Химия(базовая)

Программа ОДБ.07 Биология ( базовая)

Программа ОДБ.08 Физическая культура (базовая)

Программа ОДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности (базовая)

Программа ОДП.10 Математика (профильная)

Программа ОДП 11. Информатика и ИКТ (профильная)

Программа ОДП 12 Физика (профильная)

**3.4.2. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

Программа ОГСЭ.01 Основы философии

Программа ОГСЭ.02 История

Программа ОГСЭ.03 Иностранный язык

Программа ОГСЭ.04 Физическая культура

Программа ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

Программа ОГСЭ.06 Основы права

Программа ОГСЭ.07 Этика и психология делового общения

### **3.4.3 Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла**

Программа ЕН.01 Математика

Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования

Программа ЕН.03 Химия

### **3.4.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла**

#### **Программы общепрофессиональных дисциплин**

Программа ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

Программа ОП.02. Физиология питания

Программа ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

Программа ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

Программа ОП.05. Метрология и стандартизация

Программа ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности

Программа ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

Программа ОП.08 Охрана труда

Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Программа ОП.10 М Товароведение продовольственных товаров

Программа ОП.11 Организация обслуживания

Программа ОП.12 Экономика отрасли

Программа ОП.13 Бухгалтерский учет в общественном питании

#### **Программы профессиональных модулей**

Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

Программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения

Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессии «Повар»

Программа учебной и производственной практики

Программа производственной (преддипломной) практики

#### **4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППСЗ**

ГБОУ СПО «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ частично обеспечивает:

выполнение обучающимся лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

Реализация ППССЗ обеспечивает освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

ГБОУ СПО «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум» обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений**

#### **Кабинеты:**

Социально-экономических дисциплин

Иностранного языка

Информационных технологий в профессиональной деятельности

Экологических основ природопользования

Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Безопасности жизнедеятельности

#### **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

Место для стрельбы

#### **Залы:**

Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет

Актный зал

## Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Название кабинетов и лабораторий	Перечень учебного оборудования	Дисциплины учебного плана
Общеобразовательная подготовка		
Кабинет литературы, русского языка и культуры речи (9)	Учебные пособия, схемы, таблицы, первоисточники, раздаточный материал	Русский язык Литература Русский язык и культура речи
Кабинет иностранного языка (11, 17)	Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, учебники, магнитофон, аудиозаписи, стенды по грамматике, наглядные пособия, периодические издания на иностранных языках, словари.	Иностранный язык
Кабинет истории и обществознания (9)	Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, настенные карты, схемы, фото на дисках, компьютер, методические пособия, видеофильмы, слайды, сборники законодательных актов РФ, учебные пособия, учебники, тесты, Трудовой кодекс РФ.	История Обществознание Основы права Основы философии Правовое обеспечение профессиональной деятельности
Кабинет химии, биологии ЭОП (7)	Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, настенные карты, контурные карты, атласы, схемы, «учебники». Шкаф вытяжной, муфельная печь, титровальные столы, лабораторные столы и шкафы, рефрактометр, аналитические весы, технические весы, весы торсионные, люминоскоп, ареометры, спирометры, сахариметры, поляриметр, мономер универсальный, иономер универсальный, спектофотометр, микроскоп, гигрометр, вискозиметр, термометры, нитратометр, песочная и водяная баня.	Химия Биология Экологические основы природопользования
Кабинет математики и статистики (8)	Таблицы, схемы. Практикумы, учебники, карточки с заданиями, калькуляторы, линейки, транспортиры, циркули измерительные, методические указания, модели, структурно-логические схемы, сборник практических ситуаций.	Математика
Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности (5)	Таблицы, схемы, методические указания, раздаточный материал, компьютеры Pentium 4, программы Windows, MS Office 2003, 1С бухгалтерия 8.0, Консультант +, NOD 32, Zip и др., сканер HP Scan Jet 4070 VSB, принтер.	Информатика и ИКТ, Информационные технологии в профессиональной деятельности



Спортзал, тренажерный зал, открытый стадион.	Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки.	Физическая культура
Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда (9)	Таблицы, схемы, телевизор, видеомagneтофон, фонд дидактических материалов, методические пособия, муляжи, видеофильмы, слайды, средства индивидуальной и коллективной защиты, противогазы ГП-5, костюмы химической защиты, респираторы Р-2, ВПХР, учебный набор ОВ, носилки санитарные.	Основы безопасности жизнедеятельности Безопасность жизнедеятельности
Кабинет коммерческой деятельности, менеджмента и маркетинга (16)	Телевизор, видеомagneтофон, DVD фильмы, методические указания, слайды, раздаточный материал, структурно-логические схемы, сборник практических ситуаций.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга Экономика организации Основы коммерческой деятельности Маркетинг Автоматизация торговых процессов Организация работ в структурном подразделении организации
Кабинет документационного обеспечения управления (16)	Телевизор, видеомagneтофон, DVD фильмы, методические указания, слайды, раздаточный материал, структурно-логические схемы, сборник практических ситуаций.	Экономика отрасли, бухгалтерский учет в общественном питании
Кабинет бухгалтерского учета (16)	Плакаты, стенды, калькуляторы, раздаточный материал, компьютер, принтер, сканер, тесты, формы годовых отчетов, бизнес-планы, методические рекомендации, схемы форм-расчетов.	Бухгалтерский учет Организация бизнеса
Кабинет метрологии и стандартизации (16)	Средства измерения и контроля (плоскопараллельные и концевые меры длины, штангенинструменты, микрометрические инструменты). ГОСТЫ, ТУ, плакаты, знак соответствия национальным стандартам РФ. Стандарты национальные РФ. Межгосударственные стандарты. Государственные стандарты РФ., система сертификации РФ.	Метрология и стандартизация
Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных товаров, товароведения и экспертизы непродовольственных	Компьютер, УМКК (учебно-методические компьютерные комплексы):  -Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров. Управление ассортиментом товаров.  - Товароведение и экспертиза качества	Теоретические основы товароведения  Организация обслуживания

<p>товаров.(10)</p>	<p>потребительских товаров. Организация и проведение экспертизы и оценки качества товаров.</p> <p>-Продавец, контролёр-касир.</p> <p>Кассовые аппараты</p> <p>Плакаты, ОКП (Общероссийский классификатор продукции), раздаточный материал, практические ситуации для проведения практических занятий, каталоги, наглядные пособия. Приборы : спиртовки, щипцы, индикаторы, лупы, ножницы, линейки, колбы. Образцы кож, пушно- меховых товаров, древесно-мебельных товаров, строительных товаров, керамических и стеклянных товаров, металлохозяйственных товаров, товаров бытовой химии, лакокрасочных товаров, парфюмерно- косметических товаров, товаров из пластмасс, игрушек, тканей.</p> <p>Плакаты, ОКП (Общероссийский классификатор продукции), раздаточный материал, практические ситуации для проведения практических занятий, каталоги, наглядные пособия.</p>	
<p>Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех(№15)</p>	<p><u>Учебный кулинарный цех</u> (кабинет механизации, по ТП - Кабинет ТСО):</p> <p>Электрические плиты Холодильник Мясорубка Разделочные доски Наборы посуды Столовые приборы Электрический миксер Набор для нарезки овощей Кондитерский мешок с насадками Жарочный шкаф Электромясорубка Картофелечистка Кофемолка Весы электронные Микроволновая печь Водонагреватель Ванны моечные Овощерезательный комбайн Ломтерезка Инструкционные карты Плакаты Сборник рецептур кулинарной продукции Тесты ГОСТ, нормативно-техническая документация, Ножи</p>	<p>Организация хранения и контроль запасов. Физиология питания</p> <p>Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве,</p> <p>Организация обслуживания</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной</p>

	Оберточная бумага Методические разработки Производственные столы Вытяжки Стеллажи	продукции  Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
--	---	--

**4.2.**  
**Педагогические кадры**  
 Реализация ППССЗ специальности обеспечивается педагогическими

кадрами, имеющими, базовое профессиональное высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, модуля.

Преподаватели профессионального цикла проходят стажировку в профильных организациях 1 раз в три года.

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

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением.

Во всех учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы обучающихся.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин, модулей.

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

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

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

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

Обучающимся обеспечены возможности оперативного обмена информацией с отечественными вузами, предприятиями и организациями; доступа к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам и библиотекам.

Обучающимся обеспечена возможность свободного доступа к фондам учебно-методической документации и интернет-ресурсам, к фондам учебно-методической

документации, размещенной на сайте образовательного учреждения: <http://bcxt-boldino.ucoz.com>

Электронные источники:

- Образовательные порталы и сайты [www.alleng.ru](http://www.alleng.ru)
- Единое окно. Библиотека. [window.edi.ru](http://window.edi.ru)
- Образовательный проект А.Н.Варгина [www.ph4.ru](http://www.ph4.ru)

## **5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

Оценка качества ППССЗ в ГБОУ СПО «Большеболдинский сельскохозяйственный техникум» включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть

предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства

(дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы

Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании порядка проведения государственной итоговой аттестации выпускников по образовательным программам среднего профессионального образования от 16 августа 2013 года № 968

# **ПРИЛОЖЕНИЕ**

**к ОПОП 260807 Технология продукции общественного питания**

