

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ОСИННИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ОПТ

С.В. Матвеев

19 сентября 2018 г.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

ПРОГРАММА
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника:

- техник - технолог

Нормативный срок обучения – *3 года 10 месяцев на базе основного общего образования*

Профиль получаемого профессионального образования – *технический*

Осинники, 2018



Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Осинниковский политехнический техникум»

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦМК
специальностей и профессий
сферы обслуживания
ГПОУ ОПТ
Протокол № 1

« 31 » 08 2018 г.
дата месяц

подпись руководителя ЦМК

ф.и.о.

СОГЛАСОВАНО:

Работодатель ЗАО «Сибирь»
Степанова М.В.

« 06 » 09 2018 г.
дата месяц

подпись

ф.и.о.

должность



СОГЛАСОВАНО:

Работодатель ИП Антропов М.А.
Кондратьева И.В.
«Мобиль»

« 6 » 09 2018 г.
дата месяц

подпись

ф.и.о.

должность



Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности (далее ППССЗ) 19.02.10 Технология производства общественного питания государственного профессионального образовательного учреждения «Осинниковский политехнический техникум» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология производства общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014, зарегистрированного в Минюсте России 23.07.14 № 33234, реализуемого в пределах ППССЗ с учетом профиля получаемого профессионального образования, устава и локальных актов ОУ.

Организация - разработчик: ГПОУ ОПТ г.Осинники

Разработчики:

Административные работники:

Матвеев Сергей Васильевич, директор ГПОУ ОПТ;

Науменко Ирина Геннадьевна, заместитель директора по учебно-производственной работе
Гуляр Елена Владимировна, методист;

Преподаватели:

Гуляр Е.В., руководитель цикловой методической комиссии профессий и специальности сферы обслуживания; Бакалова М.Н., Захарова Е.В., Лосоногова И.В., Умрихина Н.А.

Содержание

1. Общие положения	5
1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (определение) ППССЗ	5
1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ	5
1.3. Общая характеристика ППССЗ	6
1.4. Вариативная часть ППССЗ	7
1.5. Общеобразовательный цикл ППССЗ	8
1.6. Требования к уровню подготовки абитуриента, необходимые для освоения ППССЗ	8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ СПО	9
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	9
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	9
2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника	9
3. Характеристика компетенций менеджера по продажам	9
3.1. Общие компетенции	9
3.2. Профессиональные компетенции	10
4. Ресурсное обеспечение ППССЗ	11
4.1. Кадровое обеспечение	11
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение	12
4.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ	12
5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ	13

1. Общие положения

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена (определение)

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ), реализуемая в Государственном профессиональном образовательном учреждении «Осинниковский политехнический техникум» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, - это система документов, разработанная и утвержденная колледжем с учетом потребностей регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по данной специальности (ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует (отражает) цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса, процедуру оценки качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя следующие документы:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приложение 1);
- рабочий учебный план (на базе основного общего образования – Приложение 2);
- календарный учебный график (Приложение 3);
- рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложение 4);
- программы учебной и производственной (по профилю специальности) практик по модулям (Приложение 5);
- программа производственной практики (преддипломной) (Приложение 6);
- программа государственной (итоговой) аттестации (Приложение 7);
- примерная тематика выпускных квалификационных работ (Приложение 8)
- договоры с базами практик (Приложение 9)

Цель реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ГПОУ «Осинниковский политехнический техникум», подготовка специалистов осуществляющих организацию и проведение коммерческой деятельности в производственных, торговых и сервисных организациях.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ);

- Федеральный государственный образовательный стандарт (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014;

- Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. N 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 N 1645);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 15 декабря 2014г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный Приказом Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464»;

- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; - Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010г. №12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 . «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015г. №06- 259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

- Приказ Минздравсоцразвития России от 26 августа 2010 г. N 761 и "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников образования" (зарегистрировано в Минюсте России 6 октября 2010 г. N 18638).

- Устав ПОО.

1.3. Общая характеристика ППССЗ

Срок освоения ППССЗ среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО составляет 6758 часов (на базе основного общего образования). Нормативный срок получения СПО по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки в очной форме обучения составляет:

	На базе основного общего образования недель
Обучение по учебным циклам	120
Учебная практика	11
Производственная практика (по профилю специальности)	17
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестация	7
Государственная (итоговая) аттестация	6
Каникулы	34
Итого:	199

Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в ГПОУ «Осинниковский политехнический техникум» предусматривает изучение следующих циклов:

№	Наименование циклов и разделов	На базе основного общего образования макс. часов/недель)
1	ОП Общеобразовательная подготовка	2101
1.1	БД Базовые дисциплины	1209
1.2	ПД Профильные дисциплины	892
2	ПП Профессиональная подготовка	4657
2.1	ОГСЭ Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	726
2.2	ЕН Математический и общий естественнонаучный цикл	316
2.3	ОП Общепрофессиональные дисциплины	1338
2.4	ПМ Профессиональные модули	2277
2.5	Учебная практика (по модулям)	396/11 нед.
2.6	Производственная практика (по модулям)	612/17 нед.

2.7	Производственная практика (преддипломная)	144/4 нед.
3	Промежуточная аттестация	7 нед.
4	Государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы)	216/6 нед.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению основной профессиональной образовательной программы.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

Общий объем каникулярного времени за весь период обучения составляет 34 недели, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 72,17% от общего объема времени, отведенного на ее освоение.

Вариативная часть 27,83% дает возможность расширения и углубления: подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний.

Максимальная учебная нагрузка обучающихся по общеобразовательному циклу составляет 2101 час и распределена с учетом профиля получаемого профессионального образования (социально-экономический профиль). Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ОПОП СПО ППСЗ, таких циклов, как – «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла.

1.4 Вариативная часть ППСЗ

Распределение вариативной части циклов ППСЗ обосновано предложениями представителей от работодателей Осинниковского городского округа, возможностями образовательной организации. В соответствии с потребностями работодателей в дополнительных результатах освоения ППСЗ объем времени, отведенный на вариативную часть ФГОСом (1296 ч.) распределен следующим образом:

Наименование	Всего макс. учебн. нагрузки (час.)
Введены новые Общепрофессиональные дисциплины:	
ОП. 10 Техническое оснащение и организация рабочего места	113
ОП. 11 Товароведение пищевых продуктов	154
ОП. 12 Организация обслуживания на предприятии общественного питания	114
ОП. 13 Культура речи	56
Увеличено количество часов на изучение профессиональных модулей:	
<i>ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i> МДК 01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	40
<i>ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i> МДК 02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	25
<i>ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i> МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной	124

продукции	
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК. 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	75
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК. 05.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	25
ПМ. 06 Управление структурным подразделением МДК. 06.01 Управление структурным подразделением	40
ПМ. 07 Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар МДК. 07.01 Технология приготовления простых блюд	395

Выполнение курсовых работ: ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции; рассматривается как вид учебной деятельности по профессиональному модулю профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

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

Часть учебного времени дисциплины "Безопасность жизнедеятельности" (48 часов), отведенного на изучение основ военной службы, для подгрупп девушек используется на освоение основ медицинских знаний. Для юношей предусматривается оценка освоения результатов основ военной службы.

Консультации для обучающихся предусмотрены из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

1.5 Общеобразовательный цикл ПССЗ

Обязательная учебная нагрузка обучающихся составляет 2101 час и распределена с учетом профиля получаемого профессионального образования (социально-экономический).

Общеобразовательный цикл включает 13 учебных дисциплин, из них 12 базовых (русский язык, литература, иностранный язык, история, обществознание (включая экономику и право), химия, биология, физическая культура, ОБЖ, астрономия), 3 профильных (математика, физика, информатика и ИКТ). На самостоятельную внеаудиторную работу студентов отводится до 50% учебного времени от обязательной аудиторной нагрузки по общеобразовательной дисциплине. Знания и умения, полученные студентами при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения учебных дисциплин ОПОП СПО ПССЗ, таких циклов, как – «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный», а также отдельных дисциплин профессионального цикла. Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированных зачетов, экзаменов, а также комплексных форм контроля. Дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на соответствующую общеобразовательную дисциплину.

1.6. Перечень документов абитуриента и условия приема на обучение по специальности:

- заявление;
- оригинал или ксерокопия паспорта;
- оригинал или ксерокопию документа об образовании и (или) документа об образовании и о квалификации;
- 4 фотографии (3*4);
- медицинская справка по форме 086У.

Прием заявлений и документов на очную форму обучения начинается 13 июня, осуществляется до 15 августа, а при наличии свободных мест продлевается до 25 ноября текущего года.

Все сданные документы хранятся в личном деле обучающегося

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности:

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.2. Объекты профессиональной деятельности:

- 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:

- 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 16675.

3. Характеристика компетенции техник-технолог

3.1. Общие компетенции

Техник-технолог по продажам должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

Код компетенции	Содержание
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.

Менеджер по продажам должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
	ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
	<i>дПК 1.4 Организовывать подготовку морепродуктов для приготовления сложной кулинарной продукции.¹</i>	
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
	ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
	<i>дПК 2.4. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд и закусок из морепродуктов</i>	
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
	ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
	ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
	ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
	<i>дПК 3.5 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих блюд для диетического питания.</i>	
Организация процесса приготовления и приготовление	ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление слоеных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
	ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

¹ Курсивом выделены дополнительные профессиональные компетенции, формируемые по рекомендации работодателя

сложных хлебобулочных изделий	ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
	ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
	<i>дПК 4.5. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов пониженной калорийности!</i>	
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
	ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
	<i>дПК 5.3. Организовывать и проводить приготовление отделочных п/ф.</i>	
Организация 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.
	<i>дПК 6.6. Обеспечение безопасности труда на производственном участке</i>	
<i>Выполнение работ по профессии рабочих 16675 Повар</i>	<i>ПК 7.1. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из овощей, грибов.</i>	
	<i>ПК 7.2. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий, круп и бобовых.</i>	
	<i>ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.</i>	
	<i>ПК 7.4. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.</i>	
	<i>ПК 7.5. Готовить простые холодные и горячие супы.</i>	
	<i>ПК 7.6. Готовить простые холодные и горячие соусы.</i>	
	<i>ПК 7.7. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.</i>	
	<i>ПК 7.8. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.</i>	
	<i>ПК 7.9. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы</i>	
	<i>ПК 7.10. Готовить и оформлять бутерброды.</i>	
	<i>ПК 7.11. Готовить и оформлять салаты и винегреты.</i>	
	<i>ПК 7.12. Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски.</i>	
	<i>ПК 7.13. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.</i>	
	<i>ПК 7.14. Готовить простые горячие и холодные напитки.</i>	

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОПОП

4.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ на базе ГПОУ «Осинниковский политехнический техникум» обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального учебного цикла. 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.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

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

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

Реализация ППСЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППСЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечивается не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного 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 учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

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

Образовательная организация предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.3. Материально-техническое обеспечение

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

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 кондитерских цех.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

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

Реализация ППСЗ в техникуме обеспечивает:

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

- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий колледж обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Техникум обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. В учебном плане предусмотрены конкретные формы промежуточной аттестации по каждой дисциплине, МДК и профессиональному модулю. При освоении ППССЗ применяются такие формы промежуточной аттестации как – зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, экзамены квалификационные, комплексные формы контроля. Учет учебных достижений обучающихся также проводится при помощи различных форм текущего контроля. Количество экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов – 10 (без учета зачетов по физической культуре).

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной (дипломной) работы. Объем времени на: подготовку к государственной (итоговой) аттестации – 4 недели; проведение государственной (итоговой) аттестации – 2 недели.