
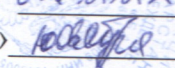



ТМН-107-407  
108-408

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Рассмотрено  
на заседании Педагогического  
Совета протокол №29  
от «26» ноября 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор  Ф.Ю.Гатин  
«26»  2021 г.



**Адаптированная основная образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10  
Технология продукции общественного питания**

квалификация – техник-технолог  
нормативный срок обучения – 3 года 10  
месяцев  
на базе основного общего образования  
форма обучения – очная

2021 г.

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное образовательное учреждение  
«Бугульминский аграрный колледж»

Рассмотрено  
на заседании Педагогического  
Совета протокол №29  
от «26» ноября 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор \_\_\_\_\_ Ф.Ю.Гатин  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

**Адаптированная основная образовательная программа  
подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10  
Технология продукции общественного питания**

квалификация – техник-технолог  
нормативный срок обучения – 3 года 10  
месяцев  
на базе основного общего образования  
форма обучения – очная

2021 г.

Адаптированная основная образовательная программа разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на получение среднего профессионального образования.

Адаптированная основная образовательная программа подготовки квалифицированных служащих по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания рассмотрена на заседании Методического совета.

Протокол № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
расшифровка)

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	Общие положения	4
1.1	Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
1.2	Используемые термины, определения, сокращения	4
1.3	Нормативные документы для разработки ОПОП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	6
1.4	Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	7
1.5	Требования к абитуриенту	8
<b>2</b>	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>	9
2.1	Область профессиональной деятельности выпускника	9
2.2	Объекты профессиональной деятельности выпускника	9
2.3	Виды профессиональной деятельности выпускника	9
<b>3</b>	<b>Компетенции выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формируемые в результате освоения данной ОПО СПО</b>	10
3.1	Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность	10
<b>4</b>	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>	12
4.1	График учебного процесса	12
4.2	Учебный план программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	12
4.3	Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей	13
4.4.	Программы учебной и производственной практик	15
<b>5</b>	<b>Фактическое ресурсное обеспечение программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>	16
5.1	Кадровое обеспечение учебного процесса	16
5.2	Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	17
5.3	Материально-техническое обеспечение учебного процесса	17
<b>6</b>	<b>Характеристика среды колледжа, обеспечивающие развитие общих и профессиональных компетенций выпускников</b>	18
<b>7</b>	<b>Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>	25
<b>8</b>	<b>Возможности продолжения образования выпускника</b>	30
<b>9</b>	<b>Приложения к ОПОП</b>	31

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Определение и назначение адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Адаптированная основная образовательная программа среднего профессионального образования для обучающихся инвалидов и для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (далее АОП СПО) содержит комплекс учебно-методической документации, включая учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей, определяет объем, содержание образования, планируемые результаты освоения программы, специальные условия образовательной деятельности. АОП обеспечивает достижение обучающимися инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья результатов, установленных Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО).

Настоящая программа разработана в целях обеспечения права инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (для лиц с комплексными нарушениями) на получение среднего профессионального образования, а также реализации специальных условий:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения среднего профессионального образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья, их социализации и адаптации;
- повышение уровня доступности среднего профессионального образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- повышение качества среднего профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося инвалида или обучающегося с ограниченными возможностями здоровья;
- формирование в колледже толерантной социокультурной среды.

АОП СПО ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж» разработана на основе ФГОС СПО и ежегодно будет пересматриваться, и обновляться в части содержания учебного плана, состава и содержания программ учебных дисциплин, программ профессиональных модулей, программы учебной и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, экономики, техники, технологий.

АОП СПО ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж» предполагает возможность реализации образовательной программы с использованием сетевой формы обучения. При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

### 1.2. Используемые термины, определения, сокращения

**Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья** - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

**Инвалид** - лицо, которое имеет нарушение здоровья со стойким расстройством функций организма, обусловленное заболеваниями, последствиями травм или дефектами, приводящее к ограничению жизнедеятельности и вызывающее необходимость его социальной защиты.

**Инклюзивное образование** - обеспечение равного доступа к образованию для всех обучающихся с учетом разнообразия особых образовательных потребностей и индивидуальных возможностей.

**Адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования** - программа подготовки специалистов среднего звена, адаптированная для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивающая коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

**Адаптационная дисциплина** — это элемент адаптированной образовательной программы среднего профессионального образования, направленный на индивидуальную коррекцию учебных и коммуникативных умений и способствующий социальной и профессиональной адаптации обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

**Индивидуальная программа реабилитации (ИПР) инвалида** – разработанный на основе решения Государственной службы медико-социальной экспертизы комплекс оптимальных для инвалида реабилитационных мероприятий, включающий в себя отдельные виды, формы, объемы, сроки и порядок реализации медицинских, профессиональных и других реабилитационных мер, направленных на восстановление, компенсацию нарушенных или утраченных функций организма, восстановление, компенсацию способностей инвалида к выполнению определенных видов деятельности.

**Индивидуальный учебный план** - учебный план, обеспечивающий освоение образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося.

**Специальные условия для получения образования** - условия обучения, воспитания и развития обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания организаций, осуществляющих образовательную деятельность, и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ инвалидами и обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

**АОП СПО** - адаптированная образовательная программа среднего профессионального образования;

**ИПР** - индивидуальная программа реабилитации инвалида;

**МДК** – междисциплинарный курс - раздел профессионального модуля;

**Обучающийся с ОВЗ** – обучающийся с ограниченными возможностями здоровья;

**ОПОП** – основная профессиональная образовательная программа;

**ОК** – общие компетенции;

**ПК** – профессиональные компетенции;

**ПМ** – профессиональный модуль;

**ППССЗ** - программа подготовки специалистов среднего звена;

**РПУД** – рабочая программа учебной дисциплины;

**РППМ** – рабочая программа профессионального модуля;

**СПО** - среднее профессиональное образование;

**ФГОС СПО** - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

### 1.3. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ППКРС) - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненной группы 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

1.3.1. Нормативную правовую основу разработки АОП СПО составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в РФ» (от 29 декабря 2012 года № 273);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 4056. (Зарегистрирован в Минюст России от 23 июля 2014г № 33234).
- Приказ Министерства образования РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО».
- Письмо Минобрнауки России от 29 мая 2007 г. №03–1180 и приложения №1 Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях СПО в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования;
- Методические рекомендации по реализации федеральных государственных стандартов среднего профессионального образования по 50 наиболее востребованным и перспективным профессиям и специальностям (далее – ФГОС СПО по ТОП-50) (Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20.02.2017 № 06–156);
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утв. приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464) (ред. от 15.12.2014));
- Письмом Минобрнауки и науки РФ от 03.18.2014 г. № 06–281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса»;
- Требования, предъявляемые к участникам международных конкурсов WorldSkills Russia / WorldSkills International по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело».
- Требованиями к организации образовательного процесса для обучения инвалидов лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса, (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации 18 марта 2014 г. № 06–281.
- Методические рекомендации по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования, утвержденные письмом Министерства образования и науки Российской Федерации № 06-830вн от 20.04.2015 года; Постановления от 29 декабря 2010 г. №189 (в ред. от 25.12.2013г.) " Об утверждении СанПин 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях";
- Письма Департамента рабочих кадров и ДПО Минобрнауки РФ от 18.03.2014г. № 06–281 "Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в профессиональных образовательных

организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса".

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

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

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

Программа подготовки специалистов среднего звена ориентирована на реализацию следующих принципов:

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

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

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

##### **1.4.3. Трудоемкость ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка		4570
Учебная практика		288
Производственная практика (по профилю специальности)		540
Производственная практика (преддипломная)		144



Промежуточная аттестация		
Государственная итоговая аттестация		216
Каникулярное время		
<b>Итого:</b>		

### **1.5. Требования к поступающему**

Прием на обучение осуществляется на общедоступной основе. Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- для лиц, поступающих на базе среднего общего образования – аттестат о среднем общем образовании или диплом о начальном профессиональном образовании, или диплом о среднем профессиональном или высшем профессиональном образовании;
- для лиц, поступающих на базе основного общего образования – аттестат об основном общем образовании.

При поступлении абитуриент с ОВЗ должен предъявить справку медико-социальной экспертизы с указанием группы инвалидности и индивидуальную программу реабилитации инвалида с рекомендациями о форме обучения по данной профессии, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда.

Основные требования к поступающим по программам подготовки специалистов среднего звена устанавливаются в соответствии со следующими нормативно-правовыми документами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон «О защите прав потребителей»;
- Порядок приёма на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования, утв. Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 января 2014 г. № 36;
- Правилами приема в ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж».

Приём на обучение в ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж» осуществляется по профессиям и специальностям среднего профессионального образования в соответствии с лицензией на право ведения образовательной деятельности.

Приём на обучение осуществляется при предоставлении абитуриентом аттестата об основном общем образовании.

#### **1.5.1 Особые образовательные потребности обучающихся детей-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.**

Особые образовательные потребности у обучающихся детей-инвалидов и детей ограниченными возможностями здоровья определяют особую логику построения учебного процесса, находят свое отражение в структуре и содержании образования. Наряду с этим можно выделить определенные по своему характеру потребности, свойственные всем обучающимся с ОВЗ:

- обязательность непрерывности коррекционно-развивающего процесса, реализуемого, как через содержание образовательных областей, так и в процессе индивидуальной работы;
- введение в содержание обучения специальных разделов, не присутствующих в ОПОП, адресованной традиционно развивающимся сверстникам;
- необходимо использование специальных методов, приемов и средств обучения (в том числе специализированных компьютерных и ассистивных технологий), обеспечивающих реализацию «обходных путей» обучения;

- индивидуализация обучения требуется в большей степени, чем для традиционно развивающегося ребенка;
- наглядно-действенный характер содержания образования и упрощение системы учебно-познавательных задач, решаемых в процессе образования;
- специальное обучение «переносу» сформированных знаний и умений в новые ситуации взаимодействия с действительностью;
- специальная помощь в развитии возможностей вербальной и невербальной коммуникации;
- коррекция произносительной стороны речи; освоение умения использовать речь по всему спектру коммуникативных ситуаций (задавать вопросы, договариваться, выражать свое мнение, обсуждать мысли и чувства и т.д.);
- обеспечение особой пространственной и временной организации образовательной среды;
- максимальное расширение образовательного пространства – выход за пределы образовательной организации.

Адаптированная образовательная программа размещается на сайте колледжа в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

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

### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника**

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

### **2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускника являются:**

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### **2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника**

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- организация работы структурного подразделения.
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар, кондитер).

### **3. Компетенции выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формируемые в результате освоения данной ППССЗ СПО.**

#### **3.1. Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

#### **Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:**

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

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

##### **2. Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**

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

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

### **3. Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

### **4. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты

### **5. Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

### **6. Организация работы структурного подразделения**

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

### **7. Выполнение работ по профессии повар, кондитер**

ПК 7.1 Обработка сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

ПК 7.2 Обработка сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.

ПК 7.3 . Приготовления супов и соусов.

ПК 7.4 Обработка сырья и приготовление блюд из рыбы.

ПК 7.5 Обработка сырья и приготовление блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 7.6 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок.

ПК 7.7 Приготовление сладких блюд и напитков

ПК 7.8 Приготовление и оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и хлеба.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

##### **Учебные циклы:**

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

##### **Разделы:**

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

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (30%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

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

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит междисциплинарный курс. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

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

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

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

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

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

<b>Индекс дисциплин, профессионального модуля, практики по ФГОС</b>	<b>Наименование циклов, дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарных курсов</b>
<b>ОГСЭ</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык в профессиональной деятельности
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Татарский язык и культура речи
<b>ЕН.</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
<b>ОП</b>	<b>Общепрофессиональный цикл</b>

ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов 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	Калькуляция <i>вариатив</i>
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании <i>вариатив</i>
ОП.12	Техническое оснащение предприятий общественного питания <i>вариатив</i>
ОП.13	Рисование и лепка <i>вариатив</i>
ОП.14	Основы предпринимательской деятельности <i>вариатив</i>
ОП.15	Психология и этика профессиональной деятельности <i>вариатив</i>
ОП.16	Контроль качества продукции и услуг продукции общественного питания <i>вариатив</i>
<b>ПМ</b>	<b>Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01</b> МДК.01.01	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b> Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
<b>ПМ.02</b> МДК.02.01	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b> Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
<b>ПМ.03</b> МДК.03.01	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b> Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
<b>ПМ.04</b> МДК.04.01	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b> Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
<b>ПМ.05</b> МДК.05.01	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b> Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
<b>ПМ.06</b> МДК.06.01 МДК.06.02 МДК.06.03	<b>Организация работы структурного подразделения</b> Управление структурным подразделением организации Организация обслуживания <i>вариатив</i> Организация производства <i>вариатив</i>

<b>ПМ.07</b> МДК.07.01 МДК.07.01	<b>Выполнение работ по профессии повар, кондитер</b> Технология приготовления мучных кондитерских изделий Технология приготовления широкого ассортимента простых и основных блюд
--	--

#### 4.4. Программы учебной и производственной практик

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

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная практика реализуется рассредоточено. Производственная практика реализуется концентрированно.

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

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

Учебная практика предусмотрена графиком учебного процесса в четвертом, шестом, седьмом, восьмом семестрах в течение 8 недель в рамках профессиональных модулей.

##### **Целями учебной практики являются:**

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

##### **Задачи учебной практики:**

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

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



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

Основными задачами производственной практики являются:

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

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

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

Базами производственной и преддипломной практики являются предприятия общественного питания г. Бугульма и Бугульминского района. Студенты проходят практику по направлению колледжа на основе договоров с предприятиями.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

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

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

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

### **5.3.1. Кабинеты:**

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
- **Лаборатории:**
- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены.
- **Учебный кулинарный цех.**
- **Учебный кондитерский цех.**
- **Спортивный комплекс.**
- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир;
- **Залы:**
- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

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

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

Основными формами социальной поддержки незащищенных студентов, реализующимися в ГАПОУ «Бугульминский аграрный колледж» являются:

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

Академическая стипендия выплачивается всем студентам.

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

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

### **4.3.1. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями.**

Обучающиеся инвалиды и лица с ОВЗ имеют право на получение профессионального образования в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом, в том числе по индивидуальным учебным планам; на получение дополнительных, в том числе платных, образовательных услуг; на участие в управлении образовательной организацией, свободу совести, информации, свободное выражение собственных взглядов и убеждений.

Инвалиды и лица с ОВЗ, поступая на учебу и имея при этом индивидуальный опыт, отличный от других сверстников, социально дезориентированы. Поэтому профессиональное образование на базе колледжа обеспечивает вхождение указанных обучающихся в социальные взаимодействия благотворительного и волонтерского характера за счет применяемых мер по абилитации, коммуникации и адаптации. Это создает и расширяет базу для их системной интеграции и эгалитаризации – постепенно и планомерно развиваются коллективизм, организаторские способности, умение налаживать контакты и сотрудничать с разными людьми; формируется просоциальное мировоззрение и патриотическая гражданская позиция.

Указанные направления и формы сопровождения коррелируют со структурой образовательного процесса, его целями, формами, содержанием, методами, имеют пропедевтический и комплексный характер:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы обучающихся в соответствии с календарным учебным графиком учебного процесса в условиях верификации инклюзивного обучения;

- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется для обучающихся, имеющих проблемы в обучении, общении и социальной адаптации и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность становления его компетенций;

- профилактически - оздоровительное сопровождение предусматривает решение задач, направленных на повышение психических ресурсов и адаптационных возможностей инвалидов и лиц с ОВЗ, гармонизацию их психического состояния, минимизацию обострений основного заболевания и нормализацию фонового состояния;

- социально-педагогическое сопровождение содействует в решении бытовых потребностей, транспортных проблем, вопросов социальных выплат и выделения материальной помощи, стипендиального обеспечения, назначения именных и целевых стипендий различного уровня, организации досуга, летнего отдыха, вовлечения в студенческое самоуправление и волонтерское движение указанных лиц.

Комплексная работа по системному социально-педагогическому сопровождению обучающихся включающему их адаптированную диагностико-консультационную, психолого-педагогическую и профилактически-оздоровительную поддержку реализуется в рамках:

- адресных кондуктивных воздействий тьютора на обучающихся на уроках, в ходе практики, в ходе подготовки домашних заданий в общежитии, в ходе проведения плановых мероприятий;

- взаимодействия тьютора и родителей (законных представителей) обучающихся согласно их обращениям и актуальным потребностям;

- дифференцированного разнонаправленного подхода к дозированию нагрузки в ходе занятий по адаптивной физической культуре с использованием различных тренажеров;

- ведения индивидуальных портфолио обучающихся по следующим актуальным разделам: диагностический блок (накопление и психолого-педагогическая интерпретация результатов диагностических обследований каждого обучающегося), блок индикаторов успешной социализации (учет видов социально-педагогического сопровождения обучающегося, освоенных им социальных ролей, проявленных социальных инициатив), блок профессиональной самопрезентации (учет и сохранение в электронном формате творческих продуктов обучающихся, отражающих динамику профессионального роста).

Для осуществления личностного, индивидуализированного социального сопровождения внедряется волонтерское движение среди студенчества и педагогов-профессионалов, которое способствует социализации инвалидов, влияет на развитие общекультурного уровня у остальных обучающихся, формирует гражданскую, правовую и профессиональную позицию готовности всех членов коллектива к общению и сотрудничеству, толерантность.

Вместе с тем развивают разнообразные способности и таланты обучающихся: культурно-досуговые мероприятия, спорт, студенческое самоуправление, совместный досуг, конкурсы разного уровня. Эти формы социализации способствуют формированию опыта творческой деятельности инвалидов и лиц с ОВЗ, создают достаточные условия для самореализации личности, ее профессиональной и социальной адаптации, повышения уровня профессионального мастерства, формирования портфолио, необходимого для трудоустройства.

За счет описанных выше видов сопровождения и форм социальной поддержки обучающиеся инвалиды и обучающиеся с ОВЗ активно вовлекаются во все воспитательные мероприятия колледжа. Обеспечена возможность их участия в студенческом самоуправлении, работе общественных организаций, спортивных секций, творческих клубов, творческих конкурсах.

Перспективы развития системы инновационно-инклюзивной работы колледжа связаны:

- с совершенствованием адаптированной образовательной программы СПО согласно «Методическим рекомендациям по разработке и реализации адаптированных образовательных программ СПО», утвержденным Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России 20.04.2015,
- с созданием подсистемы повышения квалификации внешних педагогических работников по проблематике инклюзии по направлению социально-педагогического проектирования.

#### **Кадровое обеспечение.**

Колледж располагает необходимым кадровым обеспечением для работы с инвалидами и обучающимся с ОВЗ. К реализации АОППСЗ привлечены согласно штатного расписания педагог-психолог, социальный педагог. Педагогические работники, участвующие в реализации АОППСЗ, знакомятся с психофизическими особенностями обучающихся с ОВЗ и учитывают их при организации образовательного процесса.

Работа педагога-психолога с данной категорией лиц заключается в создании благоприятного психологического климата, формировании условий, стимулирующих личностный и профессиональный рост, обеспечении психологической защищенности абитуриентов и обучающихся, поддержке и укреплении их психического здоровья.

Классные руководители выявляют потребности обучающихся с ОВЗ и их семей в сфере социальной поддержки, определяют направления помощи в адаптации и социализации, участвует в установленном законодательством РФ порядке в мероприятиях по обеспечению защиты прав и законных интересов обучающихся в государственных органах и органах местного самоуправления

В колледже используются две формы взаимодействия с преподавателем:

- индивидуальная учебная работа (консультации), дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы,
- индивидуальная воспитательная работа.

Колледж обеспечивает преподавателям возможность повышения профессиональной квалификации один раз в три года, ведения методической работы, применения, обобщения и распространения опыта использования современных образовательных технологий обучения и воспитания обучающихся с ОВЗ.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся и учитывают их при организации образовательного процесса.

#### **Требования к материально-техническим условиям**

Материально-техническое обеспечение реализации адаптированной образовательной программы отвечает не только общим требованиям, определенным в ФГОС СПО по профессии/специальности, но и особым образовательным потребностям каждой категории обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

В колледже созданы условия для получения образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе: обеспечение беспрепятственного доступа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, в учебные помещения и другие помещения колледжа, а

также условий их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов); аудитории для проведения учебных занятий располагаются на первом этаже; предоставление услуг волонтера, оказывающего обучающимся с ограниченными возможностями здоровья необходимую техническую помощь, адаптированные образовательные программы (специализированные адаптационные дисциплины (модули); специальные учебники, учебные пособия и дидактические материалы; размещение в доступных для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий.

**Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских, тренажеров, тренажерных комплексов и др., обеспечивающих проведение всех предусмотренных образовательной программой видов занятий, практических и лабораторных работ, учебной практики, выполнение курсовых работ, выпускной квалификационной работы.**

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

**Кабинеты:**

социально-экономических дисциплин;  
микробиологии, санитарии и гигиены;  
товароведения продовольственных товаров;  
технологии кулинарного и кондитерского производства;  
иностранного языка;  
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

**Лаборатории:**

технического оснащения и организации рабочего места.

**Мастерские:**

учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков.  
учебный кондитерский цех.

**Спортивный зал.**

**Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.**

**Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики**

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
<b>Весоизмерительное оборудование:</b>		
1	Весы настольные электронные	15
<b>Тепловое оборудование:</b>		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на человека	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1

10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашина с капучинатором	1
14	Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)	1
15	Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)	2
<b>Холодильное оборудование:</b>		
16	Шкаф холодильный	1
17	Шкаф морозильный	1
18	Шкаф шоковой заморозки	1
19	Льдогенератор	1
20	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
21	Фризер	1
22	Стол холодильный с охлаждаемой горкой Гранитор	1
<b>Механическое оборудование:</b>		
23	Тестораскаточная машина	1
24	Планетарный миксер	5
25	Диспансер для подогрева тарелок	1
26	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
27	Мясорубка	1
28	Слайсер	1
29	Машина для вакуумной упаковки	1
30	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)	1
31	Процессор кухонный	1
32	Овощерезка	1
33	Миксер для коктейлей	1
34	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
35	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
36	Кофемолка	1
<b>Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:</b>		
37	Лампа для карамели	1
38	Аппарат для темперирования шоколада	1
39	Стол с охлаждаемой поверхностью	1
40	Стол с гранитной поверхностью	1
41	Стол с деревянной поверхностью	1
42	Сифон	3
43	Газовая горелка (для карамелизации)	3
44	Барная станция для порционирования соусов	1
45	Набор инструментов для карвинга	15
<b>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</b>		
46	Овоскоп	1
47	Нитраттестер	1
<b>Оборудование для мойки посуды:</b>		
48	Машина посудомоечная	1

**Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь**

*Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков*

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1.	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2.	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3.	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4.	Сковорода	15	
5.	Гриль сковорода		5
6.	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7.	Подставка для разделочных досок	15	
8.	Мерный стакан	15	
9.	Венчик	15	
10.	Миски (нержавеющая сталь)	45	
11.	Сито	15	
12.	Шенуа	15	
13.	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14.	Половник		7
15.	Шумовка		5
16.	Щипцы кулинарные универсальные		5
17.	Щипцы кулинарные для пасты		2
18.	Набор ножей «поварская тройка»	15	
19.	Насадки для кондитерских мешков		3 комплекта
20.	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21.	Корзина для мусора		4

*Учебный кондитерский цех*

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1.	Дежи к тестомесительной машине		2
2.	Дежи к миксерам		4
3.	Миски (нержавеющая сталь)	3	
4.	Гастроемкости из нержавеющей стали		8
5.	Кастрюли 1,5–2 л.		8
6.	Сковорода		7
7.	Разделочные доски (пластик): белая	1	
8.	Подставка для разделочных досок	1	
9.	Миски полусферические	2	
10.	Мерный стакан	1	
11.	Противни		10
12.	Перфорированные противни для багетов		4
13.	Венчик	1	
14.	Сито	1	



15.	Шенуа	1	
16.	Лопатки	2	
17.	Щипцы универсальные		5
18.	Скребки пластиковые		10
19.	Скребки металлические		4
20.	Кисти силиконовые		10
21.	Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см.		по 4 шт. каждого размера
22.	Формы для штучных кексов цилиндрической конической формы (металлические)		30
23.	Формы для саваренов		4
24.	Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого		30
25.	Нож	1	
26.	Нож пилка (300 мм.)		2
27.	Паллета (шпатели изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см)		4
28.	Кондитерские мешки	1	
29.	Насадки для кондитерских мешков		2 комплекта
30.	Ножницы		7
31.	Резцы (фигурные) для теста, марципана		3
32.	Кондитерские гребенки		3
33.	Силиконовые коврики для выпечки		10
34.	Силиконовые коврики для макарун, эклеров		3
35.	Вырубки (выемки) для печенья пряников		3 комплекта
36.	Формы для конфет		4
37.	Формы для шоколадных фигур		4
38.	Набор молдов для мастики, карамели, шоколада		3
39.	Набор мерных ложек		3
40.	Скалки рифленые		5
41.	Скалки	1	
42.	Делитель торта		3
43.	Терки		3
44.	Графареты		5
45.	Решетки с поддоном для глазирования		2
46.	Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом		3 комплекта
47.	Силиконовые коврики для айсинга		4
48.	Перчатки для карамели		2
49.	Помпа для работы с карамелью		2
50.	Подставки для тортов вращающиеся		7
51.	Набор выемок		2 комплекта
52.	Совки для сыпучих продуктов		4
53.	Подносы		8
54.	Дуршлаг		4
55.	Подложки для тортов (деревянные)		4
56.	Корзина для мусора		4

Образовательная организация, реализующая программу по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должна располагать материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторного, практического занятий, предусмотренных учебным планом и соответствующими действующими санитарными и

противопожарными правилами и нормами. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально-технического обеспечения, включает в себя:

### **Требования к организации практики обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы. Она представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся, в том числе обеспечивающую подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Для адаптированной образовательной программы реализуются все виды практик, предусмотренные в соответствующем ФГОС СПО. Преподавателями колледжа разработаны рабочие программы практик. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Местом прохождения учебной и производственных практик обучающихся инвалидов являются действующие предприятия, при этом учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Созданы специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года № 685н.

Нормативно-правовая база организации воспитательного процесса:

Положение о колледже; Устав ГАПОУ БАК; Правила внутреннего распорядка.

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

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

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

Систематически ведется работа секций: баскетбол, волейбол, футбол, настольный теннис.

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

Контрольно-измерительные материалы по программе должны обеспечивать оценку достижения всех требований к результатам освоения образовательной программы, указанных разработчиком в примерной программе, а при формировании КИМ по рабочей

программе, и результатов, сформированных за счет времени, отводимого на вариативную часть.

Оценка качества освоения программы включает в себя текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Целью текущего контроля является мониторинг уровня освоения знаний, умений, формирования профессиональных и общих компетенций в рамках освоения обучающимися программ учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, практик.

**Текущий контроль** успеваемости для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья имеет большое значение, поскольку позволяет своевременно выявить затруднения и отставание в обучении и внести коррективы в учебную деятельность.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ устанавливаются колледжем самостоятельно с учетом ограничений здоровья. Их доводят до сведения обучающихся не позднее первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль успеваемости инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных работ и самостоятельной внеаудиторной работы, или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности; правильности выполнения требуемых действий; соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала; формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (в том числе автоматизированности, быстроты выполнения) и т.д.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется **входной контроль**, назначение которого состоит в определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Форма входного контроля для обучающихся с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки

Целью **промежуточной аттестации** является оценка соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям соответствующей основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с временной задержкой развития устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене

При необходимости для обучающихся промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля

определяются преподавателем с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся с ОВЗ определяется ведущим преподавателем с учетом индивидуальных особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования).

При необходимости предусматривается увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене. Возможно установление индивидуальных графиков прохождения промежуточной аттестации обучающимися с ОВЗ.

Для оценки качества подготовки обучающихся и выпускников по профессиональным модулям привлекаются в качестве внештатных экспертов работодатели.

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению каждой зачетной единицы учебной дисциплины или междисциплинарного курса и проводится с целью комплексной оценки уровня освоения программного материала. Контрольные точки определяются преподавателем.

Данные текущего контроля используются администрацией и педагогическими работниками ОО в целях:

- мониторинга освоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы;
- обеспечения ритмичной учебной деятельности обучающихся;
- привития обучающимся умения четко организовывать свой труд;
- своевременного выявления проблем и оказания содействия обучающимся в освоении учебного материала;
- организации индивидуальных занятий творческого характера с наиболее подготовленными обучающимися,
- для совершенствования методик организации учебной деятельности обучающихся.

В ходе текущего контроля оценка знаний, умений, общих и профессиональных компетенций при освоении дисциплин, МДК, комплексная оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения дисциплин общеобразовательного учебного цикла (для обучающихся на базе основного общего образования) осуществляется на основе пяти балльной системы или с использованием рейтинговой системы оценки с переводом баллов в традиционную пятибалльную систему.

Разработку и формирование фонда оценочных средств, используемых для проведения текущего контроля качества подготовки обучающихся, обеспечивают преподаватели, мастера производственного обучения, осуществляющие обучение по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

**Промежуточная аттестация** направлена на решение следующих задач:

- определение соответствия уровня и качества подготовки обучающихся требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, среднего общего образования (для обучающихся на базе основного общего образования), требованиям профессиональных стандартов, требований к подготовке повара, кондитера международного движения WSR;
- определение уровня сформированности общих и профессиональных компетенций, освоения вида профессиональной деятельности (основного вида деятельности);

- совершенствование методики аттестационно-педагогических измерений и определение наиболее эффективных форм и методов оценивания;
- использование методики и критериев оценивания сформированности компетенций обучающихся, применяющихся в движении WSR по соответствующим компетенциям, подготовка обучающихся к государственной итоговой аттестации по этой методике;
- обеспечение объективности оценки за счет привлечения к процедуре оценки независимых экспертов из числа работодателей;
- поддержание постоянной обратной связи и принятие оптимальных решений в управлении качеством обучения на всех управленческих уровнях и совершенствование образовательной деятельности обучающихся, содержания образовательных программ.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется в следующих направлениях:

- оценка личностных, метапредметных и предметных результатов освоения общеобразовательных учебных дисциплин; предметом оценивания являются знания, умения обучающихся (для образовательных программ на базе ОО);
- оценка уровня освоения дисциплин, междисциплинарных курсов (далее МДК); предметом оценивания являются знания, умения обучающихся;
- оценка сформированности общих и профессиональных компетенций обучающихся; предметом оценивания являются знания, умения, практический опыт.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачетов и/или экзаменов. Форма промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости рекомендуется предусмотреть для них увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/экзамене.

Образовательная организация самостоятельно планирует результаты обучения по отдельным дисциплинам, модулям и практикам, которые должны быть соотнесены с требуемым результатом освоения образовательной программы (компетенциями выпускников). Совокупность запланированных результатов обучения должна обеспечивать выпускнику освоение всех ОК и ПК в соответствии с сочетанием квалификаций повар-кондитер, установленных ФГОС СПО.

Основными формами промежуточной аттестации в ОО могут быть экзамен, зачет (дифференцированный с оценкой) по отдельной учебной дисциплине, модулю, практикам.

Формы, периодичность промежуточной аттестации определяются образовательной организацией, фиксируются в рабочем учебном плане профессии СПО, доводятся до сведения обучающихся в начальный период обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы профессии создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные общие и профессиональные компетенции с учетом требований профессиональных стандартов, международных стандартов движения WSR и рекомендаций примерной основной образовательной программы профессии. Фонды оценочных средств для оценки сформированности профессиональных и общих компетенций (экзамен по модулю) согласуются с работодателем.

Выбор формы контроля по дисциплине, модулю, практикам определяется в соответствии с их значимостью, завершенностью изучения.

Экзамен, зачет могут проводиться в письменной, устной форме, в форме выполнения практического задания, деловой игры, защиты портфолио, защиты индивидуального учебного проекта и т.д.

Экзамен по профессиональному модулю - форма независимой оценки результатов освоения обучающимися основных видов профессиональной деятельности (профессиональных модулей) с участием работодателей, проверяет готовность обучающегося к выполнению освоенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций, определённых в разделе «Требования к результатам освоения образовательной программы» ФГОС СПО по профессии.

Контрольная работа может проводиться по дисциплине, реализуемой в течение нескольких семестров, и не планируется в последнем семестре изучения.

Зачёт и контрольная работа проводятся за счёт объёма времени, отводимого на изучение дисциплины, модуля, проведение практики.

Итоговый экзамен по модулю должен позволять оценить уровень знаний, сформированность компетенций, может проводиться при сочетании следующих форм:

- тестирования или устного (письменного) ответа на теоретические вопросы;
- демонстрации практических умений, опыта при выполнении практических заданий на рабочем месте квалифицированного рабочего, служащего.

Экзамен по профессиональному модулю может проводиться с применением (частичным применением) методик проведения Чемпионатов международного движения Ворлдскиллс Россия по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», например, в части разработки критериев оценки, составления практических заданий, организации условий проведения.

Для проведения экзамена по модулю готовится пакет контрольно-измерительных материалов (далее - КИМ). Типовые задания приведены в приложении к УМК. Контрольно-измерительные материалы согласуются с администрацией организации -базы практики.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья должна предусматривать предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

**При проведении государственной итоговой аттестации** инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается соблюдение следующих общих требований:

- проведение государственной итоговой аттестации для инвалидов в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся при прохождении государственной итоговой аттестации;
- присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся инвалидам необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, общаться с членами государственной экзаменационной комиссии);

- пользование необходимыми обучающимся инвалидам техническими средствами при прохождении государственной итоговой аттестации с учетом их индивидуальных особенностей;
- обеспечение возможности беспрепятственного доступа обучающихся инвалидов в аудитории, туалетные и другие помещения, а также их пребывания в указанных помещениях.

Все локальные нормативные акты по вопросам проведения государственной итоговой аттестации доводятся до сведения обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

Обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья при защите выпускной квалификационной работы может увеличиваться продолжительность времени прохождения экзамена.

**Формой государственной итоговой аттестации является выпускная квалификационная работа, которая проводится**

- в виде защиты дипломной работы.

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

Выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен:

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

## 9. ПРИЛОЖЕНИЯ К ОПОП

№ приложения	Наименование приложения
<b>Приложение № 1</b>	Профессиональный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания" (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234))
<b>Приложение № 2</b>	Учебный план, Календарный учебный график, Пояснительная записка к учебному плану
<b>Приложение № 3</b>	Программы учебных дисциплин общеобразовательного цикла Программы МДК - профессиональных модулей, Программы учебных и производственных практик -профессиональных модулей
<b>Приложение №4</b>	Рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы
<b>Приложение №5</b>	Программа текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации
<b>Приложение №6</b>	Программа Государственной итоговой аттестации



Прошито, пронумеровано и  
скреплено печатью 31  
Продумант-реши листа(ов)  
Директор: Ф.Ю. Гагин  
Ф.Ю. Гагин

