

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Хакасия
«Черногорский техникум торговли и сервиса»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РХ ЧТТиС
_____ Л.М.Шаркова
« _____ » _____ 2016 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Черногорск, 2016 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая на базе среднего общего образования, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (от 22 апреля 2014 г. № 38) и учебного плана по специальности ГБПОУ РХ ЧТТиС.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

Разработчик:

Кривоспицкая Лариса Леонидовна методист, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Хакасия «Черногорский техникум торговли и сервиса»

РЕКОМЕНДОВАНА

Методическим советом ГБПОУ РХ ЧТТиС

Протокол № _____ от « _____ » _____ 2016 г.

ППССЗ СОГЛАСОВАНА:

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена	
1.2. Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена	
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	5
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника	
2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации программы подготовки специалистов среднего звена	7
3.1. Учебный план	
3.2. Календарный учебный график	
3.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, государственной итоговой аттестации	
4. Ресурсное обеспечение программы подготовки специалистов среднего звена	12
4.1. Педагогические кадры	
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	
4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса	
5. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников	14
6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППСЗ	16
6.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по специальности	
6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	

Приложения

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса» представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных профессиональной образовательной организацией (далее ГБПОУ РХ ЧТТиС) с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программу преддипломной практики, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

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

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 г. Москва «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован в Минюсте РФ 1 ноября 2013 г. Регистрационный N 30306);

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 г. Москва «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (Зарегистрирован в Минюсте РФ 1 ноября 2013 г. Регистрационный N 30306);

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291 г. «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Методические документы Минобрнауки России;

- 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;

- Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций.

1.2. Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Нормативные сроки освоения ППССЗ среднего профессионального образования базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения <1>
среднее общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

Трудоемкость ППССЗ. Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 199 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	120нед.
Учебная практика	28нед
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	7нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	34нед.
Итого	199 нед.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности 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.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности, профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 1	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
ВПД 2	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
ВПД 3	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
ВПД 4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ВПД 5	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
ВПД 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
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

Общие компетенции выпускника

Код	Наименование
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

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 года № 464 «Об утверждении порядка организации осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО по данной специальности программа подготовки специалистов среднего звена включает в себя:

3.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, за год 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;
- распределение по году обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

- объем каникул за год обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ и консультации.

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

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает изучение следующих учебных циклов:

общеобразовательного;

общего гуманитарного и социально-экономического - ОГСЭ.00;

математического и общего естественнонаучного - ЕН.00;

профессионального - П.00;

и разделов:

учебная практика - УП.00;

производственная практика (по профилю специальности) - ПП.00;

производственная практика (преддипломная) - ПДП.00;

промежуточная аттестация - ПА.00;

государственная итоговая аттестация - ГИА.00.

подготовка выпускной квалификационной работы - ГИА.01;

защита выпускной квалификационной работы - ГИА.02.

Обязательная часть ППССЗ составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть – 1296/864 (около 30 процентов) распределена в соответствии с запросами работодателей (практика).

Распределение часов вариативной части

Название дисциплины, профессиональных модулей	Учебная нагрузка обучающихся (час)			
	максимальная	самостоятельная учебная работа	аудиторная	в т.ч. практ.
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	54	18	36	6
ОГСЭ.05 Основы бюджетной грамотности	54	18	36	6
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины	144	48	96	16
ОП.01 Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве	30	10	20	
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	60	20	40	10
П.00 Профессиональный цикл	1098	366	732	338
ПМ.01 Организация	84	28	56	20

процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции				
ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;	120	40	80	30
МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции				
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	189	63	126	40
МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции				
ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72	24	48	52
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	79	23	46	16
МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов				
ПМ. 07 Выполнение работ по профессиям 16675 Повар и 12901 Кондитер	559	183	376	180
МДК 07.01 Технология обработки сырья и приготовления основных	333	111	222	104

простых блюд				
МДК 07.02 Технология приготовления простых хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	226	72	154	76
Итого вариативная часть	1296	432	864	360

Учебный план представлен в приложении 1.

3.2. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ за год обучения, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график представлен в приложении 1.

3.3. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, составляют содержательную основу ППССЗ.

В рабочих программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко сформулированы требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям.

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей разработаны на основе ФГОС СПО по данной специальности, рассмотрены и рекомендованы к утверждению на заседании предметной цикловой комиссии «Сфера обслуживания», программы профессиональных модулей согласовываются с работодателями. Рабочие программы общеобразовательного цикла разработаны с учетом Примерных программ по общеобразовательным учебным дисциплинам для профессиональных образовательных организаций.

Присвоение квалификации по профессии рабочего проводится с участием работодателя. По результатам квалификационного экзамена по ПМ.07 обучающимся выдаются свидетельства о рабочих профессиях.

Перечень программ приведен в таблице 2:

Индекс	Наименование циклов, разделов, модулей	Номер приложения
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	
ОУД.00	Базовые общеобразовательные дисциплины	
ОУД.01	Русский язык и литература	Приложение 2
ОУД.02	Иностранный язык	Приложение 3
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	Приложение 4
ОУД.04	История	Приложение 5
ОУД.05	Обществознание (вкл. Экономику и право)	Приложение 6
ОУД.06	География	Приложение 7
ОУД.07	Экология	Приложение 8
ОУД.08	Физика	Приложение 9
ОУД.09	Основы безопасности жизнедеятельности	Приложение 10
ОУД.10	Физическая культура	Приложение 11

	Профильные общеобразовательные дисциплины	
ОУД.11	Информатика	Приложение 12
ОУД.12	Химия	Приложение 13
ОУД.13	Биология	Приложение 14
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	
ОГСЭ.01.	Основы философии	Приложение 15
ОГСЭ.02.	История	Приложение 16
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	Приложение 17
ОГСЭ.04.	Физическая культура	Приложение 18
ОГСЭ.05.	Основы бюджетной грамотности	Приложение 19
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	
ЕН.01.	Математика	Приложение 20
ЕН.02.	Экологические основы природопользования	Приложение 21
ЕН.03.	Химия	Приложение 22
П.00	Профессиональный учебный цикл	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	
ОП.01.	Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве	Приложение 23
ОП.02.	Физиология питания	Приложение 24
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Приложение 25
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 26
ОП.05.	Метрология и стандартизация	Приложение 27
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	Приложение 28
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение 29
ОП.08.	Охрана труда	Приложение 30
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 31
ПМ.00	Профессиональные модули	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приложение 32
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Приложение 33
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Приложение 34
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приложение 35
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Приложение 36
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Приложение 37
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер	Приложение 38
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная)	Приложение 39
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

4.1 Педагогические кадры

Реализация ППССЗ 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 обучающимся 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 учебного процесса

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

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

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет).

Каждый обучающийся обеспечен 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, изданной за последние 5 лет.

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы и книги: «Наша кухня», «Общественное питание», «Сборник рецептов», «Ресторанов», «Скатерть-самобранка», «Диетическая кухня», «Зарубежная кухня».

4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

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

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранный язык;

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 (место для стрельбы).

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Учебный процесс специальности обеспечивается наличием материально-технического оборудования, которое приведено в таблице:

Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Название кабинетов и лабораторий	Перечень учебного оборудования	Дисциплины, МДК учебного плана
Кабинет бухгалтерского учета, экономики организации и менеджмента	Интерактивная доска, проектор, электронный образовательный ресурс, методические указания, раздаточный материал, структурно-логические схемы, электронный образовательный ресурс, сборник практических ситуаций	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
Кабинет языкознания	Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, учебники, аудио-записи, стенды по грамматике, наглядные пособия, периодические издания на иностранных языках, словари	Иностранный язык, русский язык и культура речи, татарский язык и культура речи
Кабинет математики	Таблицы, схемы. Практикумы, учебники, карточки с заданиями, калькуляторы, линейки, транспортиры, методические указания, модели	Математика
Кабинет информационных технологий	Таблицы, схемы, методические указания, раздаточный материал, компьютеры Pentium 4, программы Windows, MS Office 2007, Консультант +, NOD 32, Zip и др., сканер HP ScanJet 4070 VSB, принтер	Информационные технологии в профессиональной деятельности
Кабинет истории, обществознания и основ философии	Таблицы, схемы, портреты, методические пособия, схемы, электронный образовательный ресурс, диски	История, Основы философии, Правовые основы профессиональной деятельности
Кабинет охраны труда и безопасности жизнедеятельности	Таблицы, схемы, фонд дидактических материалов, методические пособия, муляжи, видеофильмы, слайды, электронный образовательный ресурс, средства индивидуальной и коллективной защиты, противогазы ГП-5, костюмы химической защиты, ВПХР, учебный набор ОБ, носилки санитарные, учебная	Безопасность жизнедеятельности, Охрана труда

	мина, макет автомата АК, аптечки АИ	
Кабинет Химии и микробиологии	Реактивы; набор химической посуды; приборы, наборы посуды и лабораторных принадлежностей для химического эксперимента, электронный образовательный ресурс, практикумы, рабочие тетради	Химия, микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
Кабинет технологии продукции общественного питания	Наглядные пособия (планшеты, плакаты); компьютерное обеспечение (презентации, электронный учебник, электронные видеоматериалы, электронный образовательный ресурс); комплект учебно-методической документации; техническую документацию (сборники рецептур, практикумы, рабочие тетради). Технические средства обучения: компьютер, проектор, интерактивная доска, документ-сканер, принтер, рабочее место преподавателя	ПМ.01-07
Лаборатория технологии продукции общественного питания	- рабочее место преподавателя; - рабочие столы, производственный инвентарь; оборудование электроплиты; жарочные шкафы: печи с СВЧ нагревом; пароконвекторы; электромясорубка; картофелеочистительная машина, блендер; слайсер; электронные весы; холодильник; морозильная камера, пароконвектомат, жарочный шкаф, комплект учебно-методических материалов мастера производственного обучения, R-Кеерг 6	УП, ПМ.01-07
Спортзал, тренажерный зал, открытый стадион.	Лыжи, мячи, скакалки, гири, обручи, тренажеры, маты, диски, теннисные ракетки, тренажеры	Физическая культура

5. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩАЯ РАЗВИТИЕ ОБЩЕКУЛЬТУРНЫХ И СОЦИАЛЬНО-ЛИЧНОСТНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

Воспитательная работа в техникуме является важнейшей составляющей подготовки высококвалифицированного рабочего и проводится с целью формирования у обучающихся уверенной гражданской позиции, стремления к сохранению и преумножению нравственных, культурных, патриотических и общечеловеческих ценностей. В основе принятой в техникуме системы воспитания лежат традиции техникума, а так же постоянный поиск эффективных форм учебно-воспитательного процесса.

Реализация воспитательной работы осуществляется в соответствии с Планом воспитательной работы, на основании которого приоритетным направлением является создание среды техникума, обеспечивающей формирование социально-значимых качеств, установок и ценностных ориентаций личности, создание благоприятных условий для гармоничного, нравственного, интеллектуального и физического развития, самосовершенствования и творческой самореализации личности будущего специалиста, создании условий для становления профессионально и социально компетентной личности

обучающегося, способного к творчеству, обладающего научным мировоззрением, высокой культурой и гражданской ответственностью.

Главной задачей воспитательной работы является создание условий для активной жизнедеятельности обучающихся, гражданского самоопределения и самореализации, максимального удовлетворения потребностей в интеллектуальном, культурном и нравственном развитии.

Для решения поставленной задачи, используются традиционные формы, методы и средства воспитательной работы в техникуме, по следующим направлениям:

- информационное обеспечение;
- организационно-методическое обеспечение;
- формирование студенческого совета;
- организация культурно-массовых мероприятий;
- организация работы по созданию системы внеучебной работы для развития творческих способностей обучающихся;
- организация социально-психологической адаптации обучающихся;
- организация работы по профилактике правонарушений и наркомании;
- организация гражданско-патриотического воспитания;
- развитие профессионально-нравственной культуры.

В техникуме созданы условия для формирования социально-личностных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления). Среда, создаваемая в техникуме, способствует развитию студенческого самоуправления, участию обучающихся в работе общественных организаций, спортивных мероприятиях.

Реализация компетентного и практикоориентированного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, тренинги) в сочетании с внеаудиторной самостоятельной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся. В рамках профессиональных модулей предусмотрены встречи с представителями союза предпринимателей, государственных и общественных организаций, мастер-классы специалистов.

Воспитательная работа и организация внеучебной деятельности.

Преподаватели и обучающиеся являются равноправными участниками воспитательного процесса. В этой связи особое значение приобретает задача подготовленности студенческого совета к выполнению функций организатора учебно-воспитательной и внеучебной работы с обучающимися.

В техникуме традиционно проводятся классные часы, на которых рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной деятельности, обсуждаются различные темы, такие как: «Пропаганда здорового образа жизни», «Обсуждение экзаменационных сессий», «Беседы посвященные профилактике употребления алкоголя, курения», «Культура поведения в общественных местах», «Организация досуга», «Подготовка к проведению различных мероприятий», «Самоуправление в студенческой среде» и многое другое.

В ГБПОУ РХ «Черногорский техникум торговли и сервиса» ведется планомерная работа по развитию студенческого самоуправления. Студенческое самоуправление ориентировано на дополнение действий администрации, педагогического коллектива в сфере работы с обучающимися, так как более эффективные результаты в области воспитания подростков могут быть получены при равноценном сочетании методов административной и педагогической воспитательной работы с механизмами студенческой самодеятельности, самоорганизации и самоуправления.

Формирование профессиональной направленности

Данная направленность реализуется через проведение классных часов профессиональной направленности; экскурсии на предприятия города и республики; встречи с работодателями, выпускниками техникума; конкурсы профмастерства различных уровней; предметные недели.

Профориентационная работа

В техникуме ведется работа с выпускниками школ города:

- проводятся «Дни СПО»;
- ярмарка профессий;
- день открытых дверей;
- проведение профессиональных проб.

Научно-исследовательская работа обучающихся

В техникуме созданы благоприятные условия для реализации научного и личностного роста, формирования творческих и профессиональных качеств обучающихся. Большое значение в плане личностного и профессионального становления будущих специалистов имеют различные внеаудиторные формы образовательной деятельности: кружки, научно-практические конференции.

Культурно-массовая работа

Культурно-массовое и патриотическое воспитание, направленное на формирование компетентности гражданственности, общекультурных компетенций обучающегося, осуществляется посредством проведения лекций, встреч, тематических вечеров, конкурсов: «День знаний», «Посвящение в студенты», «Новогодний вечер», «День первокурсника», «День выпускника» (торжественное вручение дипломов), «Татьянин день», «День космонавтики», «Первомайская демонстрация», акция «Крылья Победы», «День защиты детей» и др.

Спортивно-массовая работа

В техникуме ведется активная работа по формированию здорового образа жизни:

- традиционное проведение мероприятий и тематических бесед по профилактике наркомании, табакокурения и алкоголизма в молодежной среде; спортивные соревнования внутри техникума и республиканские в соответствии с ежегодным календарным планом спортивной работы, прохождение медицинского обследования, проведение флюорографического обследования, сдача норм ГТО.

Для иногородних обучающихся в техникуме имеется благоустроенное общежитие.

6. НОРМАТИВНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СИСТЕМЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ППССЗ

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

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ППССЗ по специальности осуществляется в соответствии с Типовым положением об образовательном учреждении СПО, Положением о промежуточной аттестации.

6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по специальности

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по

специальности созданы следующие документы для разработки контрольно- оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

1. Положение о фонде оценочных средств основной профессиональной образовательной программы профессии/специальности.
2. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.
3. Темы внеаудиторных самостоятельных работ по дисциплинам учебного плана.
4. Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.
6. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Созданные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей (раздел 4).

6.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная итоговая государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект) и практическую часть (в форме демонстрационного экзамена в соответствии с требованиями международных стандартов и стандартов WSR по компетенции Поварское дело).

Государственная итоговая аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией (ГЭК) во главе с председателем, утверждаемым Министерством образования и науки РК. В состав ГЭК вводятся представители работодателей.

На основе требований ФГОС СПО и рекомендаций по реализации ППССЗ СПО по специальности техникумом разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение ГИА.