

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ
И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Указ Президента РФ
от 15.05.2018 № 215



Утверждено

Проректор по учебно-методической работе

П.А. Карасев

06

2018 года

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО
ЗВЕНА СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация

Техник-технолог

Форма обучения

очная

Москва 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
1.1 Нормативные документы для разработки, адаптированной ППССЗ по специальности.....	4
19.02.10 Технология продукции общественного питания	4
1.2 Общая характеристика адаптированной ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	5
1.2.1 Цель (миссия) адаптированной ППССЗ	5
1.2.2 Срок освоения адаптированной ППССЗ	6
1.2.3 Трудоемкость адаптированной ППССЗ	6
1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения адаптированной ППССЗ.....	7
2. Характеристика профессиональной деятельности	7
2.1 Область профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.3 Виды профессиональной деятельности выпускника.....	7
2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника	8
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ППССЗ.....	8
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации адаптированной ППССЗ.....	8
4.1. Календарный учебный график	9
4.2. Учебный план.....	9
4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)	10
4.3 Программы практик.....	12
4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников	13
5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по адаптированной ППССЗ.....	13
5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации, адаптированной ППССЗ	13
5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с адаптированной ППССЗ.....	14
6. Характеристика социально-культурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников.....	14
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися адаптированной ППССЗ.....	16
7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	16
7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников.....	17
8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.....	17
9. Приложения	17

1. Общие положения

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ), реализуемая в Московском технологическом колледже питания ФГБОУ ВО «РЭУ им Г.В. Плеханова» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Колледжем с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного стандарта по указанной специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) утвержденного приказом Министерства образования и науки от 22 апреля 2014 г. N 384.

Адаптированная ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебные планы, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся с инвалидностью и ОВЗ (ограниченными возможностями здоровья).

Адаптированная ППССЗ ориентирована на решение задач:

- создание в образовательной организации условий, необходимых для получения профессионального образования лицами с инвалидностью и ОВЗ;
- повышение уровня доступности получения профессионального образования лицами с ОВЗ и инвалидами;
- повышение качества основного профессионального образования лицами с инвалидностью и ОВЗ;
- возможность формирования индивидуальной образовательной траектории для обучающегося с инвалидностью и ОВЗ;
- формирование в образовательной организации толерантной социокультурной среды.

Используемые термины, определения, сокращения

Обучающийся с ограниченными возможностями здоровья - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-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.4

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

Адаптированная программа подготовки специалистов среднего звена - программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих или 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 - 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 с инвалидностью и ОВЗ, 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 обучающимися с инвалидностью и ОВЗ.

1.1 Нормативные документы для разработки, адаптированной ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую базу разработки адаптированной ППССЗ составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.;
- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N 31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» №1199 от 29 октября 2013г.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования, перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013г. №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. № 354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28 сентября 2009г. №355» № 632 от 5 июня 2014г.;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации. «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013г № 968.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 января 2014г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный

приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017г. «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г № 968;
- Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17 марта 2015 г. №06—259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена (письмо Минобрнауки России от 20.07.2015 № 06-846);
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 12.07.2017 г. №06-ПГ-МОН-24914 «О защите выпускной квалификационной работы»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный 22 апреля 2014 г. № 384;
- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»

1.2 Общая характеристика адаптированной ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2.1 Цель (миссия) адаптированной ППССЗ

Адаптированная ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области воспитания целью ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является формирование условий для фундаментальности и практической направленности подготовки специалистов, основанных на ФГОС специальности, отечественных традициях среднего профессионального образования, обеспечивающих конкурентоспособность выпускников в соответствии с запросами рынка труда и возможностями продолжения образования;

- формирование общеучебных (общих) и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, постоянному профессиональному росту, социальной и профессиональной мобильности и быть конкурентоспособным на рынке труда;

- развитие у студентов личностных качеств;

- методическое обеспечение реализации ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В области обучения целью адаптированной ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является подготовка техника-технолога к успешной работе в сфере технологии продукции на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров, создание условий для общими и профессиональными компетенциями, способствующими социальной мобильности и конкурентоспособности будущего специалиста на рынке труда, а также формирование социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры выпускников, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

1.2.2 Срок освоения адаптированной ППССЗ

Нормативный срок освоения программы (базовой) подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования:

- на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев;
- на базе основного среднего образования - 2 года 10 месяцев.

При обучении по индивидуальному плану обучающихся с инвалидностью и ОВЗ срок получения образования может быть увеличен не более чем на год по сравнению со сроком получения образования для соответствующей формы обучения.

1.2.3 Трудоемкость адаптированной ППССЗ

Трудоемкость освоения студентом данной ППССЗ за весь период обучения в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности для очной формы обучения составляет:

- на базе основного общего образования

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	120	4320
Учебная практика	28	1008
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	7	252
Государственная итоговая аттестация	6	216
Каникулярное время	34	-
ИТОГО	199	5940

- на базе среднего общего образования

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	81	2916
Учебная практика	28	1008
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	5	180
Государственная итоговая аттестация	6	216
Каникулярное время	23	-
ИТОГО	147	4464

1.3 Требования к уровню подготовки, необходимому для освоения адаптированной ШССЗ

Абитуриент должен представить один из документов государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- аттестат об основном среднем образовании;

-инвалид при поступлении на адаптированную образовательную программу предоставляет индивидуальную программу реабилитации инвалида (ребенка-инвалида) с рекомендацией об обучении по данной специальности, содержащую информацию о необходимых специальных условиях обучения, а также сведения относительно рекомендованных условий и видов труда;

-лицо с ОВЗ при поступлении на адаптированную образовательную программу предоставляет заключение психолого-медико-педагогической комиссии с рекомендацией об обучении по данной специальности.

2. Характеристика профессиональной деятельности

2.1 Область профессиональной деятельности выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания область профессиональной деятельности выпускника включает:

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

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО 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

В соответствии с ФГОС СПО по данной специальности выпускник подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности:

- ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для

сложной кулинарной продукции;

- ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- ВПД 6 Организация работы структурного подразделения
- ВПД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.4 Задачи профессиональной деятельности выпускника

Выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и должен решать следующие профессиональные задачи:

- подготовить техника - технолога к успешной работе на основе гармоничного сочетания научной, фундаментальной и профессиональной подготовки кадров;
- создать условия для овладения общими и профессиональными компетенциями, способствующими социальной мобильности и конкурентоспособности будущего специалиста на рынке труда;
- сформировать социально-личностные качества выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность; повышение общей культуры выпускников, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения ППССЗ

Результаты освоения адаптированной ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Компетенции, которыми должен обладать выпускник специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в результате освоения данной ППССЗ представлены в *приложениях 1 и 2.*

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации адаптированной ППССЗ

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ от 29 декабря 2012 года, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. N 464 г. Москва «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 22 января 2014 г. N 31 г. Москва «О внесении изменения в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 содержание и организация образовательного процесса при реализации

ППССЗ СПО регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей), оценочными и методическими материалами, а так же иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

4.1. Календарный учебный график

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации адаптированной ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график представлен в *приложении 7*

4.2. Учебный план

Компетентностно-ориентированный учебный план определяет следующие характеристики адаптированной ППССЗ по специальности:

- 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;
- распределение по годам 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 подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

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

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

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц и т.д.

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

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П (ОП);
- профессиональные модули- ПМ;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная (итоговая) аттестация - ГИА.

Для обучающихся на базе основного общего образования в рамках ППССЗ реализуется общеобразовательный учебный цикл.

Обязательная часть ППССЗ по циклам составляет 70 % от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Вариативная часть (30%) распределена следующим образом:

- в общий гуманитарный и социально-экономический цикл добавлены дисциплины «Русский язык и культура речи», «Психология общения»;

- в математический и общий естественнонаучный цикл добавлены дисциплины «Информатика».

- учебный цикл общепрофессиональных дисциплин добавлены дисциплины «Техническое оснащение предприятий общественного питания», «Организация обслуживания», «Контроль качества продукции», «Товароведение продовольственных товаров».

- оставшиеся часы распределены в предусмотренные обязательной частью адаптированной ППССЗ общепрофессиональные дисциплины и профессиональные модули с целью получения дополнительных профессиональных знаний, умений и навыков, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и/или производственная практика (по профилю специальности).

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

Компетентностно-ориентированный учебный план (на базе ООО и ОСО) в бумажном виде представлены в *приложении 5 и 6*.

4.3 Рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (профессиональных модулей)

Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей разработаны и рассмотрены предметно-цикловыми комиссиями.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей представлены как в электронном виде (в локальной сети филиала), так и на бумажных носителях

Индекс дисциплины, профессионального модуля по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего аннотацию программы в ППССЗ
1	2	3
Программа дисциплин общеобразовательного цикла		
ОУД.00 Базовые дисциплины		
ОУД.01	Русский язык	<i>Приложение 8</i>
ОУД.02	Литература	<i>Приложение 9</i>
ОУД.03	Иностранный язык	<i>Приложение 10</i>
ОУД.04	Математика	<i>Приложение 11</i>
ОУД.05	История	<i>Приложение 12</i>
ОУД.06	Физическая культура	<i>Приложение 13</i>
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	<i>Приложение 14</i>
ОУД.08	Астрономия	<i>Приложение 15</i>
ОУД.00 Профильные дисциплины		
ОУД.09	Физика	<i>Приложение 16</i>
ОУД.10	Химия с элементами биологии	<i>Приложение 17</i>
ОУД.11	Обществознание (включая	<i>Приложение 18</i>

	экономику и право)	
ОУД.12	Введение в специальность с элементами информатики, География	Приложение 19
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
ОГСЭ.01	Основы философии	Приложение 20
ОГСЭ.02.	История	Приложение 21
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Приложение 22
ОГСЭ.04	Физическая культура	Приложение 23
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	Приложение 24
ОГСЭ.06	Психология общения	Приложение 25
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл		
ЕН.01	Математика	Приложение 26
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Приложение 27
ЕН.03	Химия	Приложение 28
ЕН.04	Информатика	Приложение 29
П.00.Профессиональный цикл		
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Приложение 30
ОП.02	Физиология питания	Приложение 31
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Приложение 32
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 33
ОП.05	Метрология и стандартизация	Приложение 34
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Приложение 35
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение 36
ОП.08	Охрана труда	Приложение 37
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 38
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	Приложение 39
ОП.11	Организация обслуживания	Приложение 40
ОП.12	Контроль качества продукции	Приложение 41
ОП.13	Товароведение продовольственных товаров	Приложение 42
ПМ.00 Профессиональные модули		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приложение 43
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Приложение 44

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	<i>Приложение 45</i>
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>Приложение 46</i>
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	<i>Приложение 47</i>
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения организации	<i>Приложение 48</i>
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	<i>Приложение 49</i>

4.3 Программы практик

Адаптированная ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО предусматривает следующие виды практик:

- учебная;
- производственная.

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

Учебная практика проводится в рамках профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Производственная практика (по профилю специальности) предусмотрена в рамках профессиональных модулей ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Индекс дисциплины, профессионального модуля по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер приложения, содержащего аннотацию программы в ППССЗ
1	2	
Программы практики		
УП.07.01	Учебная практика	<i>Приложение 49</i>
ПП.01.01	Производственная практика (по профилю специальности)	<i>Приложение 43</i>
ПП.02.01	Производственная практика (по профилю специальности)	<i>Приложение 44</i>
ПП.03.01	Производственная практика (по профилю специальности)	<i>Приложение 45</i>

ПП.04.01	Производственная практика (по профилю специальности)	<i>Приложение 46</i>
ПП.05.01	Производственная практика (по профилю специальности)	<i>Приложение 47</i>
ПП.06.01	Производственная практика (по профилю специальности)	<i>Приложение 48</i>
ПП.07.01	Производственная практика (по профилю специальности)	<i>Приложение 49</i>
ПДП	Производственная (преддипломная) практика	<i>Приложение 50</i>

4.5 Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников

Программа государственной итоговой аттестации студентов-выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разрабатывается преподавателями и рассматривается на учебно-методическом совете колледжа и утверждается директором после предварительного заключения представителя работодателей (*приложение 51*).

5. Ресурсное обеспечение образовательного процесса по адаптированной ППССЗ

5.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации, адаптированной ППССЗ

Для реализации, адаптированной ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечена комплектом рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей в полном объеме, разработанных в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к электронным версиям учебно-методических материалов и учебной литературе в электронной информационно-образовательной среде организации (ЭИОС), электронно-библиотечной системе Znanium.com и на сайте издательства «Просвещение» (электронные учебники). Электронно-библиотечная система, сайт издательства «Просвещение» и ЭИОС обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-коммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (моделей) практик, к изданиям электронно-библиотечных систем, расписанию учебных занятий

Библиотечный фонд, обеспечивающий образовательный процесс по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания укомплектован основной и дополнительной учебной литературой по дисциплинам всех циклов, изданной за последние 5 лет.

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

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по направлению подготовки 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» библиотечный фонд имеет 3 наименования отечественных журналов: журнал «ХлебСоль», «Питание и общество», «Кондитерское производство», «Ресторатор».

5.2. Кадровое обеспечение реализации адаптированной ППССЗ

Реализация адаптированной ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции

общественного питания» среднего профессионального образования в соответствии с

требованиями ФГОС обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели профессионального цикла имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Эти преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

За период с 2016-2018 годы 60% преподавательского состава повысили квалификацию в виде различных курсов, стажировок и профессиональных переподготовок.

Все штатные преподаватели добровольно проходят процедуру аттестации в установленном порядке с целью проверки уровня компетентности и присвоения квалификационной категории.

Реализацию адаптированной ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» обеспечивают педагогические кадры, в количестве 22 человек, имеющие базовое образование. Из них: 14 человек штатные преподаватели, 8 человека, работающие на условиях внутреннего совмещения. Имеют высшую категорию 4 чел, кандидат экономических наук-1чел. Доля штатных преподавателей составляет 63,6%.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы, ознакомлены с психо-физическими особенностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов и учитывают их при организации образовательного процесса.

Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по адаптированной ППССЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» приведен в *приложении 3*.

5.3. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с адаптированной ППССЗ

Московский технологический колледж питания располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий и лабораторных работ, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом адаптированной ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и соответствующей действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация адаптированной ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды.

При использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки, каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в Интернет, в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Компьютерные классы оснащены необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения: Microsoft Windows 10, MS Office 2016, Mozilla Firefox 4, Google Chrome.

Перечень учебных кабинетов и лабораторий, обеспечивающих реализацию адаптированной ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» приведен в *приложении 4*.

6. Характеристика социально-культурной среды, обеспечивающей развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Формирование среды Колледжа направлено на развитие общих компетенций, самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д.

Воспитательная работа в Колледже является неотъемлемой частью образовательного процесса и организована на основе Конституции РФ, Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» и других нормативных правовых документов, Устава ФГБОУ ВО «РЭУ им Г.В. Плеханова», локальных нормативных актов, перспективных и календарных планов работ Колледжа.

Эта деятельность ориентирована на создание воспитательного пространства в целях обеспечения социально-культурного и профессионального самоопределения обучающихся.

Особенностью построения воспитательной работы в Колледже является создание системы, позволяющей обучающимся органично и продуктивно развиваться в гуманистической атмосфере образовательной организации, коллектива профессионалов и единомышленников.

Главной целью воспитательной работы является подготовка конкурентоспособного специалиста среднего профессионального звена, обладающего компетенциями и качествами, востребованными на столичном рынке труда, способного решать амбициозные задачи, способствующие развитию экономики страны.

В соответствии с Концепцией развития Колледжа основными направлениями воспитательной работы являются:

1. Профессиональное воспитание.
2. Военно – патриотическое (гражданское) воспитание.
3. Формирование и популяризация здорового образа жизни, профилактика табакокурения, употребления алкоголя, наркотических и психоактивных веществ.
4. Духовно – нравственное воспитание.
5. Экологическое воспитание.

Воспитательная работа осуществляется совместными усилиями преподавателей, кураторов учебных групп, библиотеки, объединений дополнительного образования и общественных советов самоуправления (студенческий совет).

Планирование, организацию и руководство воспитательной работой осуществляет педагог-организатор и кураторы учебных групп.

Традиционные мероприятия в масштабе Колледжа проводятся в полном объеме: праздничные и тематические воспитательные мероприятия, и концерты, спортивно – массовые мероприятия, уроки мужества и тематические классные часы, встречи с ветеранами, встречи с выпускниками Колледжа, экскурсии, квесты.

Для реализации воспитательного процесса имеются оснащенные учебные аудитории, актовый зал, спортивный зал. Преподаватели и студенты участвуют в различных научно – практических конференциях, викторинах, смотрах и конкурсах.

В Колледже регулярно проводятся конкурсы стенных газет и плакатов, фотоконкурсы, конкурсы сочинений и профессионального мастерства. Победителям вручаются награды и грамоты.

Большое внимание уделяется патриотическому воспитанию, изучению исторического и культурного наследия Москвы и России, организуются обзорные экскурсии по достопримечательностям и памятникам архитектуры Москвы, а также экскурсии по историческим и памятным местам Подмосковья. Организуется посещения музеев, театров, различных культурно-массовых, общественных и образовательных мероприятий.

Студенческий совет принимает участие в организации досуга молодёжи, популяризации здорового образа жизни, реализации молодёжных социальных и творческих проектов.

Работа студенческого самоуправления ведётся в соответствии с Положением «О Студенческом совете». Студенческий совет активно принимает участие в подготовке и проведении различных мероприятий: квестов, дней открытых дверей, фестивалей художественной самодеятельности, акции по профилактике употребления наркотиков и других психоактивных веществ, адаптационном дне для студентов первого курса и т.д.

Особое внимание уделяется организации и проведению спортивно-массовых мероприятий и занятий в спортивных секциях. Как результат работы педагогического коллектива следует

отметить ежегодное увеличение числа студентов, систематически занимающихся различными видами спорта.

Важным фактором социальной адаптации является индивидуальная поддержка обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в виде непрерывного и комплексного «сопровождения»:

- организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль успеваемости обучающихся с инвалидностью и ОВЗ в соответствии с учебным планом, расписанием;
- психолого-педагогическое сопровождение осуществляется педагогами-психологами для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ и направлено на изучение, развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватности становление его компетенций;
- социальное сопровождение решает широкий спектр вопросов социального характера, от которых зависит успешная учеба лиц с инвалидностью и ОВЗ в образовательной организации.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися адаптированной ППССЗ

7.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей адаптированной ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции. Представляют собой накопительные базы оценочных средств, разработанных преподавателями за время реализации адаптированной ППССЗ.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам разрабатываются преподавателями и утверждаются на заседании предметно-цикловых комиссий, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям – разрабатываются преподавателями и утверждаются на заседании предметно-цикловых комиссий после предварительного положительного заключения работодателей.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Формы, порядок и периодичность промежуточной аттестации обучающихся осуществляются согласно учебному плану, графику учебного процесса.

В ходе осуществления учебного процесса применяются следующие способы проверки сформированности компетенций: ролевые и деловые игры, выполнение комплексных задач, создание и защита курсовых и дипломных работ, тренинги, лабораторные и практические работы, а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Для текущего и промежуточного контроля созданы контрольно-оценочные средства, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

Все виды аттестации для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей и с предоставлением специальных условий для успешности прохождения:

- при необходимости увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам;
- предоставление дополнительного времени для подготовки ответа на зачете/экзамене;
- возможность выбора формы аттестации (письменно или устно, в форме тестирования);
- выполнение работы на компьютере;

- возможность присутствия ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь;
- предоставление перерыва для приема лекарств или дополнительного отдыха.

7.2 Государственная итоговая аттестация выпускников

Освоение адаптированной ППССЗ завершается государственной итоговой аттестацией, которая является обязательной.

Государственная итоговая аттестация включает в себя защиту выпускной квалификационной работы и проводится в соответствии с программой ГИА. Программа ГИА разработана преподавателями и утверждена директором Московского технологического колледжа питания после предварительного положительного заключения работодателей. В программе отражены требования к содержанию, объему и структуре, оформлению выпускной квалификационной работе, а также определены критерии оценки.

Государственная итоговая аттестация для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ может проводиться с использованием дистанционных образовательных технологий.

Процедура защиты выпускной квалификационной работы для выпускников с инвалидностью и ОВЗ предусматривает предоставление необходимых технических средств и при необходимости оказание технической помощи.

Программа государственной итоговой аттестации представлена в *приложении 51*.

8. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

- Положение о порядке проведения государственной итоговой аттестации выпускников, обучающихся по образовательным программам среднего профессионального;
- Положение о порядке разработки и требованиях к содержанию и оформлению рабочих программ в структурных подразделениях среднего профессионального образования на основе ФГОС СПО;
- Положение о разработке образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена;
- Положение о самостоятельной работе обучающихся;
- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования - программам подготовки специалистов среднего звена;
- Положение об организации выполнения и защиты курсовой работы;
- Положение об учебной и производственной практике;
- Положение о формировании фонда оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся;
- Положение о порядке проведения (квалификационного) экзамена на присвоение рабочей профессии и освоения профессионального модуля;
- Положение о порядке организации и проведении консультаций.

9.

Приложения

<i>Приложение 1</i>	<i>Матрица соответствия компетенций и составных частей адаптированной ППССЗ</i>
<i>Приложение 2</i>	<i>Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения адаптированной ППССЗ, как совокупный ожидаемый результат образования по завершении освоения адаптированной ППССЗ</i>
<i>Приложение 3</i>	<i>Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по адаптированной ППССЗ</i>
<i>Приложение 4</i>	<i>Перечень материально-технического обеспечения адаптированной ППССЗ</i>

<i>Приложение 5</i>	<i>Компетентностно-ориентированный учебный план (очная форма обучения на базе ОО)</i>
<i>Приложение 6</i>	<i>Компетентностно-ориентированный учебный план (очная форма обучения на базе СО)</i>
<i>Приложение 7</i>	<i>Календарный учебный график</i>
<i>Приложения 8-49</i>	<i>Аннотации рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей</i>
<i>Приложения 43-50</i>	<i>Аннотации программ практик</i>
<i>Приложение 51</i>	<i>Программа государственной итоговой аттестации</i>

Директор МТКП



Е.Н. Махиненко