**2019г.**

Описание

основной профессиональной образовательной программы

среднего профессионального образования

по программе подготовки специалистов среднего звена

по специальности (ППССЗ)

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1. **Титульный лист ППССЗ**

В титульном листе прописаны:

* учредитель: Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края;
* организация – правообладатель программы - Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Ейский полипрофильный колледж» Краснодарского края;
* наименование программы – основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена;
* подготовка - базовая;
* код специальности – 19.02.10;
* квалификация – техник - технолог;
* нормативный срок освоения ППССЗ - 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования;
* год разработки - 2019 г.;

На оборотной стороне титульного листа прописаны:

* дата утверждения ППССЗ**:** 02.09.2019г., директор – Т.Е. Виленская;
* согласование ППССЗ с работодателями: ООО «Юнис», руководитель Н.И. Юрченко, ООО «Зильберт», руководитель В.И. Зильберт, ООО «Рестораны и кафе», рукводитель Н.А. Воловик;
* даты согласования, подписи, печати.
* ППССЗ рассмотренапедагогическим советом, протокол № 1, дата 31.08.2019 г.
* ППССЗ разработана на основании ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа Инженерное дело, технологии и технические науки, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии; утверждение ФГОС по специальности в Минобрнауки от 22.04.2014 приказ № 384; регистрация в Минюсте № 33243 от 23.07.2014;
* организация разработчик - Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Ейский полипрофильный колледж» Краснодарского края;
* разработчики: С. А. Лих, Н.В. Тищенко, Т.Н. Саленко, Т.Д. Деревянко, О.В. Марковская (зам. директора по УР (кандидат педагогических наук), заведующая отделением, председатель УМО, старший мастер, методист; подписи.

1. **Пояснительная записка ППССЗ:**

В пояснительной записке ППССЗ прописаны характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, которая соответствует ФГОС СПО по специальности. Указаны требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы, соответствующие ФГОС СПО. Дана характеристика подготовки по специальности, прописаны нормативные сроки освоения программы и требования к поступающим.

- нормативные сроки освоения программы - 3 года 10 месяцев на базе основного общего образования;

- требования к поступающим - наличие основного общего образования.

1. **Рабочий учебный план.**

* В обосновании вариативной части ППССЗ представленоподтверждение обоснованности вариативной части работодателями: ООО «Юнис», руководитель Н.И. Юрченко, ООО «Зильберт», руководитель В.И. Зильберт, ООО «Рестораны и кафе», рукводитель Н.А. Воловик; запросы регионального рынка труда; распределено 1008 часов вариативной части на циклы, УД, МДК. Прописаны умения и знания в УД, МДК.

1. **Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик по всем циклам:**

* общеобразовательный:ОУДб.01, ОУДб.02, ОУДб.03, ОУДб.04, ОУДб.05, ОУДб.06, ОУДб.07, ОУДб.08, ОУДб.09, ОУДб.10, ОУДб.11, ОУДб.12, ОУДп.13, ОУДп.14, ОУДп.15, УД.16;
* общий гуманитарный и социально-экономический: ОГСЭ.01, ОГСЭ.02, ОГСЭ.03, ОГСЭ.04, ОГСЭ.05;
* математический и общий естественнонаучный: ЕН.01, ЕН.02; ЕН.03;
* общепрофессиональный: ОП.01, ОП.02, ОП.03, ОП.04, ОП.05, ОП.06, ОП.07, ОП.08 ОП.09, ОП.10, ОП.11, ОП.12, ОП 13;
* профессиональный: ПМ.01, ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.05, ПМ.06, ПМ.07.

**6. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы:**

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций соответствует пояснительной записке к учебному плану, составлен в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ КК ЕПК.

Требования к выпускным квалификационным работам составлены в соответствии с Положением о дипломном проекте студентов ГБПОУ КК ЕПК.

Организация государственной итоговой аттестации выпускников проводится в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ КК ЕПК.

Учебный план специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

В структуру учебного плана входят следующие разделы:

1. **Титульный лист учебного плана:**

* утвержден
* должность руководителя - директор
* подпись
* Ф.И.О.- Т.Е. Виленская
* дата 02.09.2019г.;
* печать
* наименование образовательного учреждения - Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Ейский полипрофильный колледж» Краснодарского края;
* код специальности 19.02.10
* базовая подготовка
* квалификация – техник - технолог;
* форма обучения очная
* нормативный срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев
* профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный
* год разработки - 2019 г.

1. **Пояснительная записка к учебному плану**

В пояснительной записке прописаны нормативная база реализации ППССЗ, организация учебного процесса и режим занятий, общеобразовательный цикл, формирование вариативной части ППССЗ и его согласование с работодателями. В отдельном разделе прописан порядок аттестации обучающихся и ГИА.

1. **Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения**

В сводных данных заполнены все разделы по курсам обучения, которые соответствуют количеству недель по ФГОС - 199 недель.

1. **План учебного процесса**

Заполнены все разделы плана учебного процесса, указанные индексы циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК и практик заполнены и соответствуют ФГОС СПО. По всем УД, МДК, ПМ, УП, ПП указаны формы промежуточной аттестации.

Определена учебная нагрузка обучающихся: максимальная (6480 ч), самостоятельная учебная работа (2160 ч), общее количество занятий прописано по всем разделам (4320 ч), в. т. ч. лабораторные работы и практические занятия. Указано количество выделенных часов на курсовые работы и проекты.

Обязательная учебная нагрузка распределена по курсам и семестрам и соответствует ФГОС:

* преддипломная практика - 4 недели;
* государственная итоговая аттестация - 216 часов (6 недель);
* консультации - 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год;
* всего часов по УД, МДК - 4320 ч.;
* всего часов учебной практики - 432 ч.;
* всего часов производственной практики - 576 ч.;
* всего часов преддипломной практики - 144 ч.;
* количество экзаменов 19, включая экзамены квалификационные;
* количество зачетов 40, не включая Физическую культуру.

1. **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности**  **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

указан и соответствуют ФГОС СПО.

Календарный учебный график специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

1. **Титульный лист календарного учебного графика**:

* утвержден 02.09.2019г.;
* должность руководителя - директор Т.Е. Виленская;
* наименование ОУ - Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Ейский полипрофильный колледж» Краснодарского края;
* подпись, печать;
* код специальности – 19.02.10;
* углубленная подготовка;
* квалификация - техник - технолог;
* форма обучения - очная;
* нормативный срок освоения ППССЗ - 3 года 10 месяцев;
* профиль получаемого профессионального образования - естественнонаучный.

1. **Календарный график учебного процесса**:

* индексы дисциплин, циклов УД, ПМ, МДК, УП, ПП соответствуют учебному плану;
* прописаны наименования циклов, УД, ПМ, МДК, УП, ПП;
* прописаны номера календарных недель;
* указаны порядковые номера недель учебного процесса и даты недель;
* указаны виды учебной нагрузки;
* прописана преддипломная практика;
* часы обязательной учебной нагрузки - 36 ч. в неделю;
* часы самостоятельной работы обучающихся - 18 ч. в неделю;
* всего часов в неделю - 54 ч.;
* каникулы прописаны;
* количество часов на 1 курсе 1404 ч.
* количество часов на 2 курсе 1404 ч.
* количество часов на 3 курсе 1440 ч.
* количество часов на 4 курсе 1080 ч.
* изучение учебных дисциплин общеобразовательного цикла осуществляется на 1,2,3 курсе, завершается ДЗ, Э;
* изучение учебных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического циклов осуществляется на 1,2,3 курсах, завершается ДЗ, Э;
* изучение учебных дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла осуществляется на 2,3,4 курсе, завершается ДЗ, Э;
* изучение учебных дисциплин общепрофессионального цикла осуществляется на 1, 2, 3, курсах, завершается ДЗ, Э.
* изучение профессионального цикла осуществляется на 1 – 3 курсах: МДК – последовательно, а УП и ПП - концентрированно.

1. **Календарный график аттестаций**

* индексы и наименование циклов, УД, ПМ, МДК, УП, ПП прописаны;
* номера календарных недель, даты недель, порядковые номера недель учебного процесса указаны;
* указаны формы промежуточной аттестации и прописаны виды аттестаций по циклам, УД, ПМ, МДК, УП, ПП;
* прописаны преддипломная практика и государственная итоговая аттестация
* всего аттестаций в неделю не более 10;
* формы аттестации для УД, МДК, УП, ПП прописаны: зачет, дифференцированный зачет, экзамен;
* формы аттестации для ПМ - экзамен квалификационный.