

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящий сборник учебной программной документации предназначен для подготовки специалистов СПО по программе подготовки специалистов среднего звена «Технология продукции общественного питания» и включает документы:

- характеристику профессиональной деятельности выпускника
- учебный план
- календарный учебный график
- тематические планы и программы по общеобразовательным предметам, междисциплинарным курсам по общепрофессиональным и профессиональным циклам
- тематический план и программу по учебной практике и производственной практике

Сборник разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания» приказ от 22 апреля 2014 № 384 Минобрнауки РФ «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования».

Организация обучения по специальности осуществляется в соответствии с приказом от 29 октября 2013 года № 1199 Минобрнауки РФ «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования».

Учебные планы и программы разработаны на основе базисного регионального учебного плана для учреждений среднего профессионального образования с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Содержание обучения представлено в виде профессиональных модулей и междисциплинарных курсов, реализующих одну и несколько целей обучения. Каждый профессиональный модуль имеет название и необходимый учебный материал для его изучения.

Содержание обучения выражено через профессиональные компетенции, общие компетенции.

Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части получения дополнительных компетенций, умений и знаний,

необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются техникумом.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и естественнонаучный циклы состоят из дисциплин. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического цикла базовой подготовки предусматривает изучение обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», расширяющих кругозор обучающихся и способствующих подготовке высокообразованных выпускников.

Профессиональная подготовка состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности). Обязательная часть профессионального цикла базовой подготовки должна предусматривать изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов.

Вариативная часть распределена с учетом и особенностями требования к выпускникам запросов преподавателей и работодателей по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», которая была рассмотрена и согласована с работодателями.

Введены новые дисциплины: ОП.10.В. Организация производства, ОП.11.В Организация обслуживания, ОП.12.В Бухгалтерский учет общественного питания.