

Частное профессиональное образовательное учреждение
«Балашовский кооперативный техникум бизнеса и технологий
Саратовского облпотребсоюза»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ Балашовский
кооперативный техникум
Т.И. Пигарева
«ИМ» Искаева 2015г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

Специальность
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог
Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев
Форма обучения: очная
на базе среднего общего образования
Профиль получаемого профессионального образования:
Естественнонаучный.

г.Балашов

Образовательная программа среднего профессионального образования разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384, принята на заседании педагогического Совета ЧПОУ Балашовский кооперативный техникум

Организация - разработчик:

Разработчики:

СОГЛАСОВАНО

(Наименование организации, должность, ФИО специалиста от работодателя)

(подпись)

«__» _____ 2015 г.

Оглавление

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА	5
3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.....	7
4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.....	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА.....	18

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1. Общие положения

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая ЧПОУ Балашовский кооперативный техникум по программе базовой подготовки на базе основного общего образования представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку студентов.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки студентов.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности студентов и работников ЧПОУ Балашовский кооперативный техникум.

Миссия учебного заведения: подготовка специалиста среднего звена, способного конкурировать на рынке труда.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности составляют:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;

2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 14 июня 2013 г. № 464.

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 22 января 2014г. № 31)

4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования» от 23 января 2014 г. № 36.

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования» от 26 декабря 2013г. № 1400.

6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» от 16 августа 2013 г. № 968.

7. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов» от 25 октября 2013г. № 1186.

8. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему» от 4 июля 2013 г. № 531 (в ред. Приказа Минобрнауки России от 15.11.2013 № 1243).

9. Приказ Министерства образования Российской Федерации «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» от 18 апреля 2013 г. № 291.

10. Приказ Министерства образования Российской Федерации «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об

утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» от 20 августа 2008г. №241. (ред. от 01.02.2012)

11. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования.

1.3. Нормативный срок освоения программы

Сроки получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в Таблице 1.

Таблица 1.

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

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев, что составляет 199 недель.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса приготовления 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.

Виды профессиональной деятельности:

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по профессии 16675 Повар.
- Организация кооперативного дела и предпринимательства.

2.2. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.

Техник-технолог должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя

способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Техник технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими видам деятельности:

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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зеленых овощей.

ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы, с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов, приготавливать основные полуфабрикаты из них

ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса.

ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, крупы, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы кролика, яиц и творога.

ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса

ПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ПК 7.10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

ПК 8.1. Осуществлять выбор и обоснование кооперативных бизнес-идей.

ПК 8.2. Планировать процесс создания кооперативного дела.

ПК 8.3. Осуществлять процедуру оформления создаваемого кооперативного дела.

ПК 8.4. Оценивать риски предпринимательской деятельности и выполнять мероприятия по их снижению.

Матрица соответствия требуемых компетенций и формирующих их составных частей ППССЗ приведена в Приложении 1.

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

В соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания организация образовательного процесса в техникуме ведется по программе подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования и регламентируется расписанием занятий и настоящей образовательной программой, включающей рабочий учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также рабочие программы учебной и производственной практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующих образовательных технологий, которые разрабатываются и утверждаются учебным заведением самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, примерных профессиональных образовательных программ.

3.1. Календарный учебный график (Приложение 2)

Календарный учебный график для очной формы обучения (для обучающихся на базе основного общего образования) состоит из:

- 8 семестров (включая время, отведенное на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы);
199 недель (включая: 120 недель обучения по учебным циклам),
7 недель промежуточная аттестация,
28 недель учебная и производственная (по профилю специальности) практики,
4 недели – производственная (преддипломная) практика,
4 недели государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы),
34 недели каникулы, что полностью соответствует ФГОС СПО.
- Календарный учебный график утвержден директором.
- Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

3.2. Учебный план (Приложение 3)

ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (по отраслям) включает в себя базисный учебный план (БУП).

На основе Базисного учебного плана был разработан рабочий учебный план с указанием учебной нагрузки обучающегося по каждой из изучаемых дисциплин, каждому профессиональному модулю, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике.

Часы вариативной части циклов ППССЗ распределяются между элементами обязательной части цикла и используются для изучения дополнительных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов. Определение дополнительных дисциплин и профессиональных модулей осуществляется с учетом запросов работодателей, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

3.2. Учебный план подготовки техника технолога по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (по отраслям), базовая подготовка

Учебный план является самостоятельным документом, входящим в СПО ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Учебный план устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной итоговой аттестации, каникул. Структура учебного плана разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и включает титульный лист, календарный график учебного процесса по каждому курсу, рабочий учебный план, компетенции, список кабинетов, пояснение к учебному плану.

Рабочий учебный план СПО ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (по отраслям), составлен на основе БУП и регламентирует порядок реализации ППССЗ по специальности среднего профессионального образования.

Рабочий учебный план является частью СПО ППССЗ. Рабочий учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности среднего профессионального образования. В РУП отображается логическая последовательность, объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации. Рабочий учебный план составляется по рекомендуемой форме.

При формировании учебного плана учитывались следующие нормы нагрузки: максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы; максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Аудиторная нагрузка студентов предполагает проведение теоретических, практических занятий и лабораторных работ.

При формировании учебного плана образовательного учреждения распределяется весь объем времени, отведенного на реализацию ППССЗ СПО, включая базовую и вариативную части. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более одной недели в семестр. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов – 10 без учета зачета по физкультуре.

Продолжительность обучения по учебным циклам составляет:

- 1 семестр 16 недель;
- 2 семестр 23 недель;
- 3 семестр 16 недель;
- 4 семестр 14 недель;
- 5 семестр 11 недель;
- 6 семестр 17 недель;
- 7 семестр 14 недель;
- 8 семестр 9 недель.

Количество курсовых работ 1.

Каникулы 34 недели, что соответствует требованиям ФГОС СПО.

Учебным планом предусмотрено 120 недель обучения по учебным циклам.

ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:
 общеобразовательного цикла;
 общего гуманитарного и социально-экономического;
 математического и общего естественнонаучного;
 профессионального;

и разделов:

учебная практика;
 производственная практика (по профилю специальности);
 производственная практика (преддипломная);
 промежуточная аттестация;
 государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам должна составлять 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 рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются техникумом.

Таблица 2.

Таблица распределения вариативной части по дисциплинам и модулям

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Учебная нагрузка обучающихся (час)						Максимальная учебная нагрузка	
		Максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудитория			Курсовое проектирование	Обяз. часть	Вар. часть
				Всего занятий	в т.ч.				
					Лекций, уроков	Лаб. и практ. занятий			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОГСЭ		-							
ОГСЭ.03	Иностранный язык	210	48	162		162		186	24
ОГСЭ.05	Русский язык	84	28	56	36	20			84
ОГСЭ.06	История Потребительской кооперации	48	16	32	26	6			48
II	Профессиональный цикл							2136	1140
ОП	Общепрофессиональные дисциплины							624	594
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	90	30	60	44	16		50	40
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	150	50	100	60	40		60	90
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	90	30	60	20	40		50	40
ОП.05	Метрология и стандартизация	63	21	42	26	16		53	10
ОП.08	Охрана труда	48	16	32	24	8		30	18
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	105	35	70	50	20			105
ОП.11	Организация производства	76	26	50	40	10			76
ОП.12	Организация обслуживания	74	24	50	36	14			74
ОП.13	Бухгалтерский учет в	90	30	60	24	36			90

	общественном питании								
ОП.14	Документационное обеспечение управления	51	17	34	24	10			51
ПМ	Профессиональные модули	2058	670	1388	708	660	20	1512	546
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	90	30	60	30	30		70	20
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	90	30	60	30	30		70	20
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	406	134	272	132	120	20	316	90
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	406	134	272	132	120	20	316	90
ПМ.04		266	86	180	84	96		216	50
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	266	86	180	84	96		216	50
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	198	64	134	56	78		118	80
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	198	64	134	56	78		118	80
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	564	188	376	176	200		444	120
МД.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск	474	158	316	146	170		354	120
ПМ.08	Организация кооперативного дела и предпринимательства	186	62	124	124				186
МДК.08.01	Организация кооперативного дела и предпринимательства	186	62	124	124				186

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

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки должна предусматривать изучение следующих обязательных дисциплин: ОГСЭ.01. Основы философии, ОГСЭ.02. История, ОГСЭ.03. Иностранный язык, ОГСЭ.04. Физическая культура.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ должна предусматривает изучение дисциплины ОП. 09.Безопасность жизнедеятельности. Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

3.3. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик

Рабочие программы учебных дисциплин, междисциплинарных курсов, профессиональных модулей составляются с учетом формирования необходимых компетенций, указанных в ФГОС специальности.

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ
О.00	Общеобразовательный цикл
ОУД.01	Русский язык и литература
ОУД. 02	Иностранный язык
ОУД. 03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.07	Информатика
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	Обществознание
ОДП.10	Биология.
ОДП.11	Химия.
УД. 12	Культура делового общения
УД.13	Индивидуальный проект по химии
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	История потребительской кооперации
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия
П.00	Профессиональный цикл
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания
ОП.11	Организация производства
ОП.12	Организация обслуживания
ОП.13	Бухгалтерский учет в общественном питании
ПМ.00	Профессиональные модули

ПМ.01	Организация 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
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПМ.07	Выполнение работ по профессии рабочего (одной или несколькими).
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и её отпуск.
ПМ. 08	Организация кооперативного дела и предпринимательства
МДК.08.01	Организация кооперативного дела и предпринимательства.

Аннотации рабочих программ учебных дисциплин приведены в Приложении 4.

Программы учебной и производственной практик.

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (по отраслям) практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Рабочие программы практик	
УП.00	Учебная практика
УП 01.01	Учебная практика по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
УП 02.01	Учебная практика по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции
УП 03.01	Учебная практика по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции
УП 05.01	Учебная практика по приготовлению сложных холодных и горячих десертов
УП 07.01	Учебная практика по профессии 16675 Повар
УП 08.01	Учебная практика по предпринимательству

ПП.00	Производственная практика
ПП. 02.01	Производственная практика по приготовлению сложной холодной кулинарной продукции
ПП. 03.01	Производственная практика по приготовлению сложной горячей кулинарной продукции
ПП. 04.01	Производственная практика по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПП. 06.01	Производственная практика по организации работы структурного подразделения
ПП.07.01	Производственная практика по профессии 16675 Повар
ПДП.00	Преддипломная практика

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов (блоками).

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением по каждому виду практики отдельно и закреплены в соответствующих нормативных документах.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Практика закрепляет компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогает приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжает формировать общие компетенции обучающихся:

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.

Закреплять профессиональные компетенции:

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.
- 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
- 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
- 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
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
- 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
- ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зеленых овощей.
- ПК 7.2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы
- ПК 7.3. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.
- ПК 7.4. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).
- ПК 7.5. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и оформлять основные гарниры и блюда из овощей,
- ПК 7.6. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.
- ПК 7.7. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.
- ПК 7.8. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.
- ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.
- ПК 7.10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.
- ПК 8.1. Осуществлять выбор и обоснование кооперативных бизнес-идей.
- ПК 8.2. Планировать процесс создания кооперативного дела.
- ПК 8.3. Осуществлять процедуру оформления создаваемого кооперативного дела.
- ПК 8.4. Оценивать риски предпринимательской деятельности и выполнять мероприятия по их снижению

Содержание всех видов практики определяется программой, которая устанавливает дидактически обоснованную последовательность процесса формирования общих и профессиональных компетенций студентов в соответствии со спецификой специальности.

Организация учебной и производственной практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника.

Программы учебных практик

При реализации ППСЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная).

Учебная практика является частью шести профессиональных модулей. Целью является подготовка к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей, ознакомление с целями, задачами, содержанием, структурой, условиями и другими особенностями специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на практике и подготовка к квалификационному экзамену и экзамену квалификационному.

Производственная практика (по профилю специальности) - ориентирована на включение студента в профессиональную деятельность в качестве техника технолога и осуществление им самостоятельной практической деятельности на третьем и четвертом курсе обучения.

Целью практик является углубление и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, продолжение формирования общих и профессиональных компетенций на основе полученного практического опыта, подготовка к сдаче экзаменов квалификационных по окончании указанных профессиональных модулей.

Преддипломная практика является завершающим этапом подготовки техника технолога и направлена на достижение следующих целей:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин, определяющих специфику специальности;
- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к выполнению выпускной квалификационной работе (ВКР) в форме дипломной работы.

Техникум обеспечивает студентов программами, методическими указаниями по прохождению практик; закрепляет руководителя практики из числа преподавателей профессионального цикла.

С места прохождения практики студенты получают характеристику. В процессе практики студенты готовят отчеты по практике, которые защищают перед комиссией, сформированной из преподавательского состава и представителей работодателей.

Базы практик способствуют проведению практической подготовки студентов на достаточно современном уровне. Объем практики по основной профессиональной образовательной программе в учебном плане соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта специальности. Вопросы о прохождении студентами практики систематически обсуждаются на заседаниях методического и педагогического советов. Имеется отчетная документация по практике: отчеты, характеристики студентов.

Основными базами практик являются предприятия любой организационно-правовой формы (коммерческие, некоммерческие, государственные, муниципальные, кооперативные). Программы практик разрабатываются в соответствии с требованиями к ее организации, содержащимися в ФГОС СПО, Положении об организации практики студентов техникума, а также с учетом специфики подготовки выпускников по специальности, отражающимися в Положениях об организации практики. Приобретению студентами навыков самостоятельного поиска практического материала, решения конкретных практических задач, развитию их творческих способностей, формированию умений и навыков по различным видам профессиональной деятельности способствует разработка индивидуальных заданий на период прохождения практик. Перечень индивидуальных заданий с учетом специфики конкретных предприятий, а также перечень материалов, которые необходимо собрать для выполнения курсовых и выпускной квалификационной работы, содержатся в программах производственной практики специальности.

Преддипломная практика проводится в 8 семестре и составляет 4 недели. В период прохождения преддипломной практики студентами собирается материал для написания дипломной работы. По окончании преддипломной практики проводится дифференцированный зачет.

Список предприятий, с которыми имеются договоры на подготовку специалистов:

№ п/п	Наименование предприятия
1	ООО «Маргарита»;
2	ООО «Спартак»;
3	ИП Комиссарова С.Г. кафе «Блиндаж»;
4	ИП Журавлева О.В.;
5	ГБПОУ СО Балашовский политехнический лицей»;
6	ИП Кандаурова Т.А. Кафе-бар «Шанхай»;
7	ООО «Инвестпроект»;
8	ИП Мещерякова С.О.;
9	ООО «ВиД»;
10	МДОУ д/с «Челночок».

4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Ресурсное обеспечение ППССЗ ЧПОУ Балашовский кооперативный техникум формируется на основе требований к условиям реализации ППССЗ, определяемых ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

4.1. Педагогические кадры

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 обучающимися профессионального цикла. Преподаватели повышают квалификацию обучаясь на курсах по программам повышения квалификации, а также в форме стажировки.

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуют 6 преподавателей профессионального цикла аттестованные на соответствие занимаемой должности, 1 мастер производственного обучения, аттестованный на соответствие занимаемой должности.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Учебно-методическое обеспечение ППССЗ в полном объеме содержится в учебно-методических комплексах дисциплин, практик и итоговой аттестации. Содержание учебно-методических комплексов должно обеспечивать необходимый уровень и объем образования, включая и самостоятельную работу студентов, а также предусматривать контроль качества освоения студентами ППССЗ в целом и отдельных ее компонентов.

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

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех 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 отечественных журналов.

Также используется фонды ЭБС с возможностью индивидуального неограниченного доступа к содержимому ЭБС из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет (не менее чем для 100 процентов обучающихся):

1. ЭБС ZNANIUM.COM (НИЦ ИНФРА-М). <http://znanium.com/>

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению.

ЧПОУ «Балашовский кооперативный техникум», реализующее ППССЗ по рабочим профессиям, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом техникума. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;
иностранного языка;
информационных технологий в профессиональной деятельности;
экологических основ природопользования;
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;
метрологии и стандартизации;
микробиологии, санитарии и гигиены.
Учебный кулинарный цех.
Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;
открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
стрелковый тир

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

Реализация ППССЗ должна обеспечивать:

- выполнение обучающимися лабораторных и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательной организации или в организациях в зависимости от специфики вида деятельности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Техникумом созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией, которую проводит экзаменационная комиссия.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разработаны техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная

аттестация) создаются фонды оценочных средств (далее – ФОС), позволяющие оценить знания, умения, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

ФОС включают в себя педагогические контрольно-измерительные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы (в форме дипломной работы) - завершающий этап подготовки. Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее обучающимся курсовых работах (проектах).

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается преподавателями общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, и, с учетом ежегодной ее корректировки, рассматривается на заседании цикловой комиссии. Тематика выпускных квалификационных работ должна отражать основные сферы и направления деятельности в конкретной отрасли, а также выполняемые ими функции на предприятиях различных организационно-правовых форм.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества работы организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнения работ, оказания услуг.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация выпускников техникума проводится по окончании курса обучения и заключается в определении уровня подготовки выпускников

требованиям ФГОС с последующей выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - определение уровня соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

Организация и проведение ГИА в образовательном учреждении определяется Программой государственной итоговой аттестации выпускников, разработанной на основании Приказа Минобрнауки РФ от 16.08.2013 № 968 «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Положением о государственной итоговой аттестации выпускников, Программой государственной итоговой аттестации. К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

ПРИЛОЖЕНИЯ