# **СРЕДНЕЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

# **1.Общие положения**

**1.1 Программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 19.02.10** «Технология продукции общественного питания»**, реализуемая ПОЧУ «Псковский кооперативный техникум»»** представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных с учетом потребностей рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

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

**1.2 Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10** «Технология продукции общественного питания»

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

* Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ)
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО.
* Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.
* Приказ Минобразования РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО»
* Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования"
* Устав ПОЧУ «Псковский кооперативный техникум» .

## **1.3 Общая характеристика ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

## **1.3.1 Цель ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

## **1.3.2 Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Образовательная база приема | Наименование квалификации базовой подготовки | Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования |
| на базе среднего общего образования | Техник-технолог | 2 года 10 месяцев |
| на базе основного общего образования | 3 года 10 месяцев |

## **1.3.3 Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Нормативный срок освоения СПО в пределах ППССЗ базовой подготовке при очной форме получения образования составляет 147 недель, в том числе:

|  |  |
| --- | --- |
| Обучение по учебным циклам | 81 нед. |
| Учебная практика | 28 нед. |
| Производственная практика (по профилю специальности) |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 нед. |
| Промежуточная аттестация | 5 нед |
| Государственная (итоговая) аттестация | 6 нед. |
| Каникулярное время | 23 нед. |
| Итого | 147 нед. |

## **1.3. 4 Требования к абитуриенту**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

* аттестат об основном общем образовании;
* медицинскую справку установленного образца

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника техникума**

## **2.1 Область профессиональной деятельности выпускника:**

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

## **2.2 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 Повар.
* Организация кооперативного дела и предпринимательства.

**3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

**3.1.** 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.

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

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

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

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

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

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

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

3.2. Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями(ПК)** в рамках освоения профессиональных модулей. Таким образом, при изучении модулей формируются следующие компетенции:

**ПМ 0.1. Организация процесса приготовления и приготовление  
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

**ПК** 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

**ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной холодной кулинарной продукции.**

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**ПМ 03. Организация процесса приготовления и приготовление  
сложной горячей кулинарной продукции.**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

**ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

**ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных холодных и горячих десертов.**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПМ 06. Организация работы структурного подразделения.**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

**ПМ 07. Выполнение работ по профессии Повар**

ПК 7.1. Организовывать рабочее место повара по приготовлению различных видов простой кулинарной продукции

ПК 7.2. Производить первичную обработку различных видов традиционного сырья

ПК 7. 3. Производить приготовление простых полуфабрикатов из сырья и осуществлять их подготовку к тепловой обработке

ПК 7.4. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов сырья и простых полуфабрикатов

**ПМ 08. Организация кооперативного дела и предпринимательства**

ПК 8.1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.

ПК 8.2. применять методы исследования потребительского рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.

ПК 8.3. Планировать процесс создания кооперативного дела для малого и среднего бизнеса.

ПК 8.4. Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела.

ПК 8.5. Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью.

**4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТА СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

4.1. Техникумом самостоятельно разработана и утверждена ППССЗ на основе Федерального государственного образовательного стандарта.

4.2. 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.

Учебная практика проходит при изучении отдельных модулей специальности и осуществляется на базе кабинетов, лабораторий техникума, учебной столовой. Производственная практика (по профилю специальности) проводится техникумом при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики. Место практики для обучающихся подбирает техникум.

Общая продолжительность практики по данной специальности- 32 недели.

4.3. Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), также обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением.

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

4.4. Также учебный процесс предусматривает: выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей .

**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;

технологии приготовления пищи

организации производства и обслуживания

бухгалтерского учёта

документационного обеспечения управления

экономики предприятия

менеджмента

маркетинга

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории: химии;

метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

**Спортивный комплекс:** спортивный зал;

стрелковый тир .

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

1. **ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**
   1. .Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.
   2. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.
   3. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников  
      осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин; оценка компетенций обучающихся.

5.4. Государственная (итоговая) аттестация является проверкой качества полученных обучающимся знаний, умений и практического опыта, сформированных общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является успешное освоение обучающимися всех элементов профессионального модуля, включая междисциплинарные курсы и все виды практик. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.