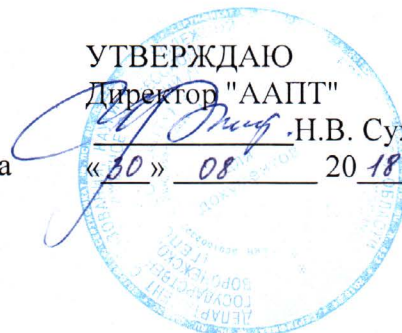


**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Воронежской области
«Аннинский аграрно-промышленный техникум»**

РАССМОТРЕНО
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 1
от «24» 08 2018г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель правления
ПО «Общепит-Стандарт»
М.П. Чунихина
«24» 08 2018г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор "ААПТ"
Н.В. Сухочева
«30» 08 2018 г.



Программа подготовки специалистов среднего звена

ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Наименование квалификации (базовой подготовки)

Техник-технолог

Очная форма обучения

Анна 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общие положения	3
1.1.	Реализуемая ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	3
1.2.	Нормативные документы для разработки ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	3
1.3.	Общая характеристика ППССЗ	3
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требований к результатам освоения ППССЗ.....	4
2.1.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников.....	4
2.2.	Требования к результатам освоения ППССЗ.....	4
3.	Календарный учебный график.....	7
4.	Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик	8
5.	Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	10
5.1.	Кадровое обеспечение	10
5.2.	Материально-техническое обеспечение	10
5.3.	Информационно-библиотечное обеспечение.....	11
6.	Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.....	11
6.1.	Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	11
6.2.	Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ по специальности.....	12

1. Общие положения

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется ГБПОУ ВО «Аннинский аграрно-промышленным техникум», очная форма обучения с применением дистанционных образовательных технологий.

1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

– Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Положение о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 г. (С изменениями и дополнениями, внесенными Приказом Минобрнауки России от 18 августа 2016 г. N 1061);

– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. от 15.12.2014);

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 (С изменениями, внесенными Приказом Минобрнауки России от 17 ноября 2017 г. N 1138);

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

– Устав ГБПОУ ВО «ААПТ»;

– Положения ГБПОУ ВО «ААПТ».

1.3. Общая характеристика ППССЗ

Нормативный срок получения СПО по специальности и соответствующая квалификация базовой подготовки в очной форме приведены в Таблице 1.

Таблица 1

Образовательная база приема	Код укрупнённой группы. Наименование укрупнённой группы	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ (для очной формы обучения)
среднее (полное) общее образование	19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
основное общее образование			3 года 10 месяцев

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требований к результатам освоения ППСЗ

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- 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.

Основные виды профессиональной 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2.2. Требования к результатам освоения ППСЗ

Общие компетенции:

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.

Профессиональные компетенции:

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.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. 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.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. Календарный учебный график

Курс	Сентябрь					Октябрь				Ноябрь				Декабрь				Январь				Февраль				Март				Апрель				Май				Июнь				Июль				Август							
	1-7	8-14	15-21	22-28	29 сен - 5 окт	6-12	13-19	20-26	27 окт - 2 ноя	3-9	10-16	17-23	24-30	1-7	8-14	15-21	22-28	29 дек - 4 янв	5-11	12-18	19-25	26 янв - 1 фев	2-8	9-15	16-22	23 фев - 1 мар	2-8	9-15	16-22	23-29	30 мар - 5 апр	6-12	13-19	20-26	27 апр - 3 май	4-10	11-17	18-24	25-31	1-7	8-14	15-21	22-28	29 июн - 5 июл	6-12	13-19	20-26	27 июл - 2 авг	3-9	10-16	17-23	24-31	
0	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
I																		=	=																																		
II													0	0	0	0	::	=	=																	0	0	0	0	0	0	::	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
III													0	0	8	8	::	=	=													0	0	0	0	8	8	8	8	8	8	::	*	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
IV													0	8	=	=														0	0	8	8	::	X	X	X	X	Δ	Δ	Δ	Δ	III	III	*	*	*	*	*	*	*	*	*

Обозначения:

- Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам
- :: Промежуточная аттестация
- = Каникулы

- 0 Учебная практика
- 8 Производственная практика (по профилю специальности)
- X Производственная практика (преддипломная)

- Δ Подготовка к государственной итоговой аттестации
- III Государственная итоговая аттестация
- * Неделя отсутствует

(Учебный план прилагается)

4. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик (Рабочие программы прилагаются)

4.1. Общеобразовательная подготовка

БД.01 Русский язык;
БД.02 Литература;
БД.03 Иностранный язык;
БД.04 История;
БД.05 Обществознание;
БД.06 Химия;
БД.07 Биология;
БД.08 Физическая культура;
БД.09 ОБЖ;
БД.10 Математика;
БД.11 Информатика и ИКТ;
БД.12 Физика;
БД.13 Астрономия.

4.2. Дисциплины учебного цикла ОГСЭ:

ОГСЭ.01 Основы философии;
ОГСЭ.02 История;
ОГСЭ.03 Иностранный язык;
ОГСЭ.04 Физическая культура.

4.3. Дисциплины математического и общего естественнонаучного учебного цикла:

ЕН.01 Математика;
ЕН.02 Экологические основы природопользования;
ЕН.03. Химия.

4.4. Дисциплины профессионального учебного цикла (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.

4.5. 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

МДК.07.01 16675 Повар

ФК.00 Физическая культура

4.6. Учебная практика:

УП.01.01 Учебная практика;

УП.02.01 Учебная практика;

УП.03.01 Учебная практика;

УП.04.01 Учебная практика;

УП.05.01 Учебная практика;

УП.06.01 Учебная практика;

УП.07.01 Учебная практика.

4.7. Производственная (по профилю специальности) практика:

ПП.01.01 Производственная практика;

ПП.02.01 Производственная практика;
ПП.03.01 Производственная практика;
ПП.04.01 Производственная практика;
ПП.05.01 Производственная практика;
ПП.06.01 Производственная практика;
ПП.07.01 Производственная практика.

4.8. Преддипломная практика

5. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**6. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания** формируется на основе требований к условиям реализации программ подготовки специалистов среднего звена, определяемых ФГОС СПО по данной специальности.

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ по специальности технического профиля обеспечена педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и постоянно занимающихся самообразованием.

Доля преподавателей, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** базовой подготовки специальности составляет 68%.

Преподаватели профессионального цикла имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин.

Учебно-методический процесс обеспечивается преподавательским составом в количестве 15 чел., в т.ч. высшей категории – 6, преподавателей I категории- 9.

5.2. Материально-техническое обеспечение

Для реализации ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** техникум располагает достаточной материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической, самостоятельной и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом.

Образовательный процесс по специальностям СПО организуется в учебных кабинетах и мастерских. В составе используемых площадей имеются 12 аудиторий для лекционных и практических и лабораторных занятий (из них 5 оборудованы мультимедийными проекторами), 5 компьютерных классов, 1 лаборатория; учебная кухня с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий; библиотека, спортивный зал.

5.3. Информационно-библиотечное обеспечение

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) программы подготовки специалистов среднего звена. Программы курсов представлены в сети Интернет. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданными за последние 5 лет. Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой на одного обучающегося составляет не менее 1-2 экземпляра по каждой учебной дисциплине.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В соответствии с ФГОС СПО по специальности оценка качества освоения обучающимися программ подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** осуществляется в соответствии с Положениями, утверждёнными директором техникума.

6.1 Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В соответствии с требованиями ФГОС СПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** разработаны:

1. Положение по разработке фонда оценочных средств по дисциплинам (модулям) ППССЗ.
2. Комплекты контрольно-оценочных средств по учебным дисциплинам и профессиональным модулям.
3. Методические указания к выполнению практических занятий по дисциплинам и модулям.
4. Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.
5. Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.
6. Вопросы к зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.
7. Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

6.2. Государственная итоговая аттестация выпускников ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Порядок и условия проведения государственных аттестационных испытаний определяются «Положением об итоговой аттестации выпускников».

Целью итоговой государственной аттестации является установление степени готовности обучающегося к самостоятельной деятельности, сформированности профессиональных компетенций в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования.

Проведение итоговой аттестации позволяет решить следующие задачи:

- ориентирует каждого преподавателя и обучающегося на конечный результат;
- позволяет в комплексе повысить качество учебного процесса, качество подготовки специалиста и объективность оценки подготовленности выпускников;
- систематизирует знания, умения и опыт, полученные студентами во время обучения и во время прохождения производственной практики;
- расширяет полученные знания за счет изучения новейших практических разработок и проведения исследований в профессиональной сфере;
- значительно упрощает практическую работу Государственной экзаменационной комиссии при оценивании выпускника (наличие перечня профессиональных компетенций, которые находят отражение в выпускной работе).

Программа государственной итоговой аттестации является частью программы подготовки специалистов среднего звена образовательного учреждения.

Программа государственной итоговой аттестации ежегодно обновляется предметной (цикловой) комиссией и утверждается директором техникума.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

Объем времени и сроки, отводимые на выполнение выпускной квалификационной работы: **4 недели.**

Сроки защиты выпускной квалификационной работы: **2 недели**

Темы ВКР должны иметь практико-ориентированный характер. Перечень тем по ВКР:

- разрабатывается преподавателями техникума в рамках профессиональных модулей,
- рассматривается на заседании предметной (цикловой) комиссии.
- утверждается образовательным учреждением.

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки

Российской Федерации от 16 августа 2013 г. N 968 (С изменениями, внесенными Приказом Минобрнауки России от 17 ноября 2017 г. N 1138).

Защита выпускной квалификационной работы (продолжительность защиты до 1 академического часа) включает доклад студента (не более 10-15 минут), разбор отзыва руководителя и рецензии, вопросы членов комиссии, ответы студента. Может быть предусмотрено выступление руководителя выпускной квалификационной работы и рецензента.