

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «ЯППИ»
Смирнов С.К.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ЧТТТК»
Миниобразования Чувашии
О.А. Хасонокова
приказ от 10.06.2020 г. № 263



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

ППССЗ составлена на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного 22 апреля 2014 года № 384 Министерством образования и науки Российской Федерации, зарегистрированного в Минюст России 23 июля 2014 г. № 33234., в соответствии с требованиями профессионального стандарта по профессии «Кондитер» (утв. приказом Минтруда РФ от 7 сентября 2015 года № 597н), профессионального стандарта по профессии «Повар» (утв. приказом Минтруда РФ от 08.09.2015 г. №610н).

СОДЕРЖАНИ

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.3. Специальные требования

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Учебный план

3.2. Календарный учебный график

3.3. Программы дисциплин и профессиональных модулей

Программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.01 Основы философии

ОГСЭ.02 История

ОГСЭ.03 Иностранный язык

ОГСЭ.04 Физическая культура

Программы математического и общего естественнонаучного цикла

ЕН.01 Математика

ЕН.02 Экологические основы природопользования

ЕН.03 Химия

Программы общепрофессиональных дисциплин

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 Техническое оснащение и организация рабочего места

ОП.10 Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания

ОП.11 Безопасность жизнедеятельности

Программы профессиональных модулей

ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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

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

- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4. Требования к условиям реализации ППССЗ.
5. Требования к оцениванию качества освоения ППССЗ
- 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.
- 5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, программы промежуточной аттестации

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ

ППССЗ - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативную правовую основу разработки ППССЗ составляют:

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

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

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

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

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания,

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер,

Приказ Минтруда России от 7 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта 12901 «Кондитер»,

Приказ Минтруда России от 8 сентября 2015 г. № 610н «Об утверждении профессионального стандарта 16675 «Повар»,

Устав ГАПОУ «ЧТТПиК» Минобразования Чувашии.

1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования на базе среднего общего образования – 2 г 10 месяцев.

Квалификация выпускника: техник-технолог.

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

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

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.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

Код	Наименование
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (профессия «Повар»)
ПК 7.1.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.
ПК 7.3.	Готовить простые супы.
ПК 7.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.5.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки.

Общие компетенции выпускника:

Код	Наименование
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.
-------	---

2.3. Специальные требования

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении среднего общего образования.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

4. Требования к условиям реализации ППССЗ

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

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

Материальная база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий.

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

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной 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, состоящего не менее чем из трех наименований российских журналов.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматривается производственная практика.

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

Производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные; письменные, устные.

Реализация ППССЗ по специальности 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 обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к оцениванию качества освоения ППССЗ

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с ФГОС СПО оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации разрабатываются техникумом и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в течение семестра, в ходе повседневной учебной работы.

Промежуточная аттестация (*зачет, дифференцированный зачет, экзамен*) осуществляется в рамках завершения изучения дисциплины, профессионального модуля, междисциплинарного курса, практики и позволяет определить качество усвоения изученного материала.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены. Для проведения экзамена создается независимая аттестационная комиссия из представителей работодателей. По завершению модуля по выполнению работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих создается независимая аттестационная комиссия из представителей работодателей для сдачи экзамена.

В соответствии с требованиями ФГОС для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ техникум создает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Фонды оценочных средств включают в себя типовые задания, контрольные работы, тесты и другие оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения и практический опыт, а также уровень приобретенных профессиональных и общих компетенций. Каждое оценочное средство по теме должно обеспечивать проверку усвоения конкретных элементов учебного материала.

Комплект оценочных средств должен соответствовать п.2. рабочей программы учебной дисциплины - «Структура и содержание учебной дисциплины» и п. 3 рабочей программы профессионального модуля – «Структура и содержание профессионального модуля».

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

