



**Аннотация программы**

Образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, с учетом требований стандартов WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело».

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана с целью:

* обеспечения востребованности и конкурентоспособности выпускников ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
* подготовка обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания к участию в соревнованиях WorldSkills Russiа (далее – WSR) по компетенции «Поварское дело»;
* подготовка выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания к работе на предприятиях индустрии питания и гостеприимства в различных субъектах Российской Федерации.

Правообладатель программы: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Дзержинский техникум бизнеса и технологий» (606000, Нижегородская область, г. Дзержинск, ул. Чкалова, д. 19, тел./факс 8(813)22-18-45).

Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования по очной форме обучения составляет 3 года 10 месяцев.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Общие положения | 6 |
| 1.1**.** Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 6 |
| 1.2.Нормативные документы для разработки ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 6 |
| 1.3.Общая характеристика ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 6 |
| 1.4. Требования к абитуриенту | 6 |
| 1.5. Квалификационная характеристика выпускника | 6 |
| 2.Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 9 |
| 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника | 9 |
| 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника | 9 |
| 2.3. Виды деятельности выпускника | 9 |
| 3**.** Компетенции выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формируемые в результате освоения ППССЗ | 9 |
| 4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 11 |
| 4.1. Календарный учебный график  | 11 |
| 4.2. Учебный план ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 11 |
| 4.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей  | 13 |
| 4.4. Программа учебной и производственной практик | 14 |
| 5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 16 |
| 5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса | 16 |
| 5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса | 17 |
| 5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса | 17 |
| 6. Характеристика среды техникума, обеспечивающая развитие общих и профессиональных компетенций выпускников | 18 |
| 7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 18 |
| 7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация | 18 |
| 7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания | 19 |
| 8. Возможности продолжения образования выпускников | 20 |
| Приложения. |  |
| Приложение 1. Календарный учебный график реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки |  |
| Приложение 2. Учебный план ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки |  |
|  |  |

**ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

**1. Общие положения**

**1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена** **по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий» (далее – ГБПОУ ДТБТ) на базе основного общего образования по очной форме обучения.

 Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ.

 ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ ДТБТ на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, на основе требований федерального государственного стандарта среднего общего образования с учетом получаемой специальности и требований регионального рынка труда.

ППССЗ определяет цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), программы учебной и производственной практик, оценочные и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии и качество подготовки обучающихся.

В ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ежегодно вносятся обновления с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, технологий и социальной сферы в рамках, установленных ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

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

Нормативную правовую базу разработки ППССЗ составляют:

1. Федеральный закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ;
2. Федеральный закон Российской Федерации от 08.06.2020 № 164-ФЗ «О внесении изменений в статьи 71.1 и 108 Федерального закона Об образовании в Российской Федерации»;
3. Федеральный закон Российской Федерации от 31.07.2020 № 304-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон Об образовании в Российской Федерации»;
4. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014г.;
5. Разъяснения по реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и профиля получаемого профессионального образования, одобренные Научно-методическим советом Центра профессионального образования ФГАУ «ФИРО» (Протокол № 1, 10.04.2014г.);
6. Нормативно-правовые документы Минобрнауки РФ и Минпросвещения РФ:

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства

 образования и науки РФ от 17.05.2012г. № 413;

- Приказ Минобрнауки РФ от 29 июня 2017 г. N 613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Минобрнауки РФ 17 мая 2012г. №413»;

- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013г. № 1199 «Об утверждении перечня профессий среднего профессионального образования»;

 - Приказ Министерства просвещения РФ от 03.12.2019 № 655 «О внесении изменений в перечни профессий и специальностей

 среднего №1199».

 - Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего

 профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от

 14 июня 2013 г. № 464;

–Приказ Министерства просвещения РФ от 28.08.2020 N 441 "О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. №464";

 - Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённое приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. N 291;

– Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013г. N 968;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 ноября 2017г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968";

- Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010г. № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;

1. Устав ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий»;
2. Стандарт WSR по компетенции «Поварское дело»;
3. Профессиональный стандарт по профессии "Повар", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 610н;

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

**1.3.1. Цель (миссия) ППССЗ специальности 19.02.10 Технология**

**продукции общественного питания**

ППССЗ имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности. Выпускник ГБПОУ ДТБТ в результате освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания будет профессионально готов к профессиональной деятельности на таких должностях, как: повар на предприятиях и в организациях общественного питания, шеф-повар на предприятиях и в организациях общественного питания, заведующий производством на предприятиях и в организациях общественного питания, технолог производства и др.

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ориентирована на реализацию следующих принципов:

* приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
* ориентацию на развитие местного и регионального профессионального сообщества;
* формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
* формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Уровень образования, необходимый для приема на обучение  | Наименование квалификации базовой подготовки | Срок получения СПОпо специальности 19.02.10 Технологияпродукции общественного питаниябазовой подготовки по очной форме обучения |
| основное общее образование | Техник-технолог | 3 года 10 месяцев |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебные циклы** | **Количество недель** |
| Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам | 120 |
| Учебная практика | 9 |
| Производственная практика (по профилю специальности) | 19 |
| Производственная практика (преддипломная) | 4 |
| Промежуточная аттестации | 7 |
| Государственная итоговая аттестация | 6 |
| Каникулярное время | 34 |
| Итого: | 199 |

 **1.4. Требования к абитуриенту**

Абитуриент при поступлении должен иметь документ государственного образца:

* аттестат об основном общем образовании.

**1.5.Квалификационная характеристика выпускника**

Выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания готов к выполнению работ по приготовлению сложных блюд, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях и в организациях общественного питания.

Квалификация: техник-технолог.

 Выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должен быть готов к участию в чемпионатах WSR по компетенции «Поварское дело» на региональном и национальном уровнях.

**2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

**2.1. Область 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.

Прикладные сферы профессиональной деятельности - работа на предприятиях и в организациях общественного питания различных форм собственности, различных концепций и национальных кухонь, работа на выездном обслуживании (кейтеринг).

**2.2. 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.

**2.3. Виды деятельности выпускников:**

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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар).

**3. Компетенции выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, формируемые в результате 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.

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), за 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, соответствующими видам деятельности:**

**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**

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 и 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.

1. **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (**16675 Повар)

ПК.7.1. Проводить подготовку инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

ПК.7.2. Организовывать и проводить приготовление, оформление и презентацию блюд, напитков и кулинарных изделий.

**4. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**4.1. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточную и итоговую аттестации, каникулы.

Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курс | Обучение по дисциплинам и междисципли-нарным курсам | Учебная практика | Производственная практика | Промежу-точная аттестация | Государст-венная итоговая аттестация | Кани-кулы | Всего по курсам |
| по профилю специальности | преддипломная |
| 1 | 39 |  | - | - | 2 | - | 11 | 52 |
| 2 | 31 | 2 | 6 | - | 2 | - | 11 | 52 |
| 3  | 32 | 3 | 5 | - | 2 | - | 10 | 52 |
| 4  | 18 | 4 | 8 | 4 | 1 | 6 | 2 | 43 |
| всего | 120 | 9 | 19 | 4 | 7 | 6 | 34 | 199 |

Календарный учебный график по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведен в Приложении 1.

**4.2. Учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Учебный план определяет такие качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания как:

* 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.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы.

Объем учебных занятий и практики не превышает 36 академических часов в неделю.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8-11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Обязательная аудиторная нагрузка обучающихся предполагает лекции, практические занятия, включая семинары, выполнение курсовых работ. Количество часов внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся составляют в целом по образовательной программе 50% от количества часов аудиторной нагрузки. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, индивидуальных проектов, подготовки рефератов, докладов, презентаций, самостоятельного изучения отдельных тем и т.п.

Консультации в объёме из расчёта 4 часа в год на одного обучающегося проводятся в форме групповых и индивидуальных занятий.

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов и разделов.

**Учебные циклы**:

* общеобразовательный (ОД),
* общий гуманитарный и социально-экономический (ОГСЭ),
* математический и общий естественнонаучный (ЕН),
* профессиональный (П)

**Разделы:**

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

**4.2.1. Обязательная часть ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

 Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

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

В общеобразовательный цикл включен индивидуальный проект, представляющий собой особую форму организации деятельности обучающихся (учебное исследование или учебный проект). Индивидуальный проект выполняется обучающимся самостоятельно под руководством преподавателя по выбранной теме в рамках одного или нескольких изучаемых учебных предметов, курсов в любой избранной области деятельности (познавательной, практической, учебно-исследовательской, социальной, художественно-творческой, иной).

 Результаты выполнения индивидуального проекта должны отражать:

 сформированность навыков коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;

способность к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;

 сформированность навыков проектной деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;

 способность постановки цели и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

 Индивидуальный проект выполняется обучающимся на 1 курсе в рамках учебного времени, специально отведенного учебным планом, и должен быть представлен в виде завершенного учебного исследования или разработанного проекта: информационного, творческого, социального, прикладного, инновационного, конструкторского, инженерного.

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

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

Учебная дисциплина ОГСЭ.04 Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной учебной нагрузки (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных секциях системы дополнительного образования ГБПОУ ДТБТ).

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение учебную дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности. Объём часов на учебную дисциплину ОП.09 Безопасность жизнедеятельности составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы (согласно пункта 1 статьи 13 Федерального закона «О воинской обязанности и военной службе» от 28 марта 1998 года № 53-ФЗ и Приказа Минобразования и науки РФ №134 от 24 февраля 2010г.). Часть учебного времени учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, отведённого на изучение основ военной службы (48ч), используется для освоения основ медицинских знаний для девушек.

Выполнение курсовой работы является видом учебной деятельности по дисциплине профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю и реализуется в пределах времени, отведенного на их изучение.

Предусмотрено выполнение обучающимися двух курсовых работ: по дисциплине ОПв.10. Экономика организации – в 6 семестре, по МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции – в 7 семестре.

**4.2.2. Вариативная часть ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Вариативная часть (30%) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускникав соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования, а также с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и требований стандартов WSR.

Часы вариативной части ППССЗ в количестве 864 часа распределены:

на изучение общепрофессиональных дисциплин - 230 часов, в том числе:

на изучение ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (43ч), ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности (43ч), ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности (46ч), ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга (18ч),

 на введение дисциплины ОПв.10.Экономика организации – 80 часов;

на изучение профессиональных модулей – 634 часа, в том числе: МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции (104ч), МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции (160ч), МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (164ч), МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов (104ч,) МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации (102ч).

Часы вариативной части ППССЗ распределены для формирования дополнительных знаний и умений с учетом потребности работодателей, требований профессионального стандарта по профессии «Повар» и требований стандарта WorldSkills, что позволяет обеспечить повышение конкурентоспособности выпускников на рынке труда и степени их соответствия требованиям работодателей.

**4.3. Перечень рабочих программ учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс дисциплин, профессионального модуля, практики по ФГОС | **Наименование циклов, дисциплин и профессиональных модулей, междисциплинарных курсов** |
| **ОД.00** | **Общеобразовательный учебный цикл** |
|  | **Общие учебные дисциплины** |
| ОУД.01. | Русский язык  |
| ОУД.02. | Литература |
| ОУД.02.1  | Родная литература (русская) |
| ОУД.03. | Иностранный язык |
| ОУД.04. | Математика  |
| ОУД.05. | Астрономия |
| ОУД.06. | История |
| ОУД.07. | Физическая культура |
| ОУД.08. | ОБЖ |
| ИП.01 | Индивидуальный проект |
|   | **Дисциплины по выбору из обязательных предметных областей** |
| ОУДп.09. | Информатика  |
| ОУД.10. | Физика |
| ОУДп.11. | Химия |
| ОУД.12. | Обществознание (вкл. экономику и право) |
| ОУДп.17. | Биология |
| ОУД.18. | География |
|  | **Дополнительные дисциплины** |
| УД.19 | Основы геометрических и графических построений  |
| Экология |
| **ОГСЭ.00**  | **Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл** |
| ОГСЭ.01. | Основы философии |
| ОГСЭ.02. | История |
| ОГСЭ.03. | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04. | Физическая культура |
| **ЕН.00**  | **Математический и общий естественнонаучный учебный цикл** |
| ЕН.01. | Математика |
| ЕН.02. | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03. | Химия |
| **П.00** | **Профессиональный учебный 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 |
| ОПв.10. | Экономика организации (вариатив) |
| **ПМ.00** | **Профессиональные модули** |
| **ПМ.01**МДК.01.01 | **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| **ПМ.02**МДК.01.01 | **Организация процесса** **приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции**Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции |
| **ПМ.03**МДК.03.01 | **Организация процесса** **приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции**Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции |
| **ПМ.04**МДК.04.01 | **Организация процесса** **приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**Технология приготовлениясложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **ПМ.05**МДК.05.01 | **Организация процесса** **приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**Технология приготовлениясложныххолодных и горячих десертов |
| **ПМ.06**МДК.06.01 | **Организация работы структурного подразделения**Управление структурным подразделением организации |
| **ПМ.07**МДК.07.01 | **Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих** Выполнение работ по профессии Повар |

Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведен в Приложении 2.

**4.4. Программы учебной и производственной практик**

Согласно п. 7.14. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Учебная и производственная практики реализуются концентрированно в несколько периодов.

Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают навыки правоохранительной деятельности и способствуют комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика может проводиться как на базе техникума, так и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях общественного питания различных форм собственности). При организации учебной практики на базе техникума используется материально-техническая база учебно-кулинарного цеха, учебного кондитерского цеха, структурного подразделения ГБПОУ ДТБТ – специализированного центра профессиональных компетенций по компетенции «Поварское дело».

**Целями учебной практики являются**:

* закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
* развитие и накопления специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
* усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
* приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

**Задачи учебной практики**:

* закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов;
* выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Аттестация по итогам учебной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов, отзывов руководителей практики (отзывов с мест прохождения практики) в форме аттестационного листа.

Производственная практика (практика по профилю специальности и преддипломная практика) проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (на предприятиях общественного питания различных форм собственности).

**Цель производственной практики**: получение практического опыта при освоении профессиональных компетенций в рамках изучения профессиональных модулей.

Основными задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Задачами преддипломной практики являются изучение нормативных и методических материалов, фундаментальной и периодической литературы по вопросам, разрабатываемым обучающимся в выпускной квалификационной работе (дипломной работе); анализ деятельности организации по направлению, соответствующему теме выпускной квалификационной работы; разработка рекомендаций по ее совершенствованию.

Аттестация по итогам производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета на основании предоставленных отчетов и отзывов с мест прохождения практики в форме аттестационного листа.

Базами учебной, производственной и преддипломной практики являются предприятия общественного питания городского округа город Дзержинск и г. Нижнего Новгорода.

Обучающиеся проходят практику на основе договоров с предприятиями:

ИП Полякова (сеть школьных столовых), ООО «Валекс» (ресторан «Дружба»), ООО «Макдонаналдс», ООО «Школьное питание», ООО «Лина» ИП Куракова О.А. (загородный клуб «Чайка»), ООО «Экспрессо» (детское кафе «Золотой ключик»), ООО «Тортуга», ООО ТД «Дзержинскхлеб» (кафе «Дуэт»), ООО «Троица» (кафе «Сельский клуб»), ООО «Степ» (кафе «Блин бар»), ИП Киреева М.А. (кафе «Розмарин»), ООО «Продукт-Сервис», ООО «Каравелла», АО «Тандер» (ГМ «Магнит»), ООО «Правильная кухня», ООО «Парус», ООО «Лотос» (кафе «Де-Багота»).

**5. Фактическое ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

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

**5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла, имеют высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (междисциплинарного курса в рамках модуля), имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Доля штатных преподавателей, реализующих дисциплины и модули профессионального цикла составляет 100 %.

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой, имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Специфические требования, дополняющие условия реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

* педагогические кадры должны знать требования профессионального стандарта по профессии «Повар»;
* педагогические кадры должны знать требования стандарта WSR по компетенции «Поварское дело»;
* педагогические кадры должны иметь представление о потребностях регионального рынка труда в сфере общественного питания и потребительских услуг;
* педагогические кадры должны знать особенности национальной кухни.

**5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания 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 (в соответствии с утверждённым графиком) в читальном зале библиотеки техникума и в кабинетах информационных технологий.

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 учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Техникум предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет и электронной библиотеки издательства «IPR-books».

**5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

**5.3.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений в соответствии с ФГОС СПО:**

 **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;
* место для стрельбы;

**Залы**:

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

 **5.3.2. Перечень дополнительных помещений, используемых при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:**

 **-** специализированный центр профессиональных компетенций по компетенции «Поварское дело».

**6. Характеристика среды ГБПОУ ДТБТ, обеспечивающая развитие общих и профессиональных компетенций выпускников**

В ГБПОУ ДТБТ сформирована социокультурная среда, создающая условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствующая развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе объединений дополнительного образования, спортивных и творческих клубов.

Обучающимся ГБПОУ ДТБТ обеспечиваются меры социальной поддержки в соответствии с локальными нормативными актами техникума.

ГБПОУ ДТБТ взаимодействует по вопросам развития студенческого самоуправления, досуговой и спортивно-оздоровительной студенческой деятельности с Отделом молодёжной политики Администрации г. Дзержинска, МБУ «Центр молодёжных инициатив», МБУ «ФОК «Ока», МБУ ДОД «Дворец детского творчества», спортивными организациями, образовательными учреждениями и средствами массовой информации. Взаимодействия осуществляются на основе планов совместных мероприятий и договоров о сотрудничестве.

В воспитательных мероприятиях ГБПОУ ДТБТ принимают систематическое участие родители или законные представители обучающихся, представители местных органов управления, работодатели.

В рамках студенческого самоуправления создан студенческий совет.

В системе дополнительного образования техникума работают студия карвинга, студия современного дизайна оформления блюд.

**7. 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 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения обучающимися ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

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

* оценка уровня освоения дисциплин;
* оценка уровня овладения компетенциями.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

**7.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Текущий контроль успеваемости осуществляется в соответствии с локальным нормативным актом техникума и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

В журналах оценки проставляются цифрами «5», «4», «3», «2».
В зачетных книжках – 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно),
2 (неудовлетворительно).

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

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов (в том числе комплексных экзаменов), экзаменов (квалификационных) и дифференцированных зачетов (в т.ч. комплексных дифференцированных зачетов).

Промежуточная аттестация в форме экзамена, экзамена (квалификационного) проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (в т.ч. комплексного дифференцированного зачета) проводится за счет часов, выделенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике (по профилю специальности) проводится в форме дифференцированного зачета (в т.ч. комплексного дифференцированного зачета).

Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации обучающихся по очной форме получения образования не превышает 8, а количество дифференцированных зачетов – не превышает 10 (без учета дифференцированных зачётов по физической культуре).

 Промежуточная аттестация может проводиться концентрированно и рассредоточенно. Последовательность проведения промежуточной аттестации отражена в учебном плане ППССЗ.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) ГБПОУ ДТБТ создает фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

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

Фонды оценочных средств включают контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, контрольных работ, дифференцированных зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

С целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению определенного вида деятельности по профессиональному модулю проводится экзамен (квалификационный).

ГБПОУ ДТБТ создает условия для максимального приближения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной учебной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов привлекаются преподаватели, читающие смежные дисциплины и работодатели организаций, направлении деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

**7.2. Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Государственная итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и выполнивший в полном объёме учебный план или индивидуальный учебный план по данной ППССЗ.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (в форме дипломной работы), тематика которой соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены ГБПОУ ДТБТ Программой государственной итоговой аттестации выпускников по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**8. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен:

* к освоению основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.
* 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.