



УТВЕРЖДАЮ
Директор
ИЧУПО
«Колледж
управления
и экономики»
« 11 » августа 2015 г. /Т.В. Огнева/

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ИЧУПО
«Колледж
управления
и экономики»
« 11 » июля 2015 г. /Т.В. Огнева/

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ИЧУПО
«Колледж
управления
и экономики»
« 11 » июля 2015 г. /Т.В. Огнева/

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация **Техник-технолог**

вид подготовки - базовая

форма подготовки - очная

г.о. Тольятти 2015 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки).

Организация-разработчик НЧУ ПО «Колледж управления и экономики»

Разработчики:

Рахматулин Тауфик Сагитович, заместитель директора по учебно-методической и научной работе НЧУ ПО «Колледж управления и экономики»


Полстянова А.А., заместитель директора по учебно-производственной работе НЧУ ПО «Колледж управления и экономики»

Царева Елена Шарабудиновна, преподаватель специальных дисциплин НЧУ ПО «Колледж управления и экономики»

Рекомендована Методическим советом НЧУ ПО «Колледж управления и экономики»

Заключение Методического совета № 4 от «18» 05 2015 г.

Согласовано:

№ п/п	Ф.И.О.	Учреждение (организация, предприятие)	Должность	Контактная информация (служебный телефон e-mail)	Подпись печать
1.	Шаромова Наталья Леонидовна	ЗАО КПП «Дружба»	Инженер-технолог	8(8482) 55-98-05 eda0910@mail.ru	

Структура программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ): по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка)

1. Характеристика подготовки специальности
 - 1.1. Реализуемая образовательная программа СПО
 - 1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ
 - 1.3. Общая характеристика ППССЗ
 - 1.3.1. Нормативные сроки освоения программы
 - 1.3.2. Требования к поступающим
 - 1.3.3. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний рабочих профессий, должностей служащих в соответствии с Приказом МО и науки РФ от 02.07.2013г. № 513
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ
 - 2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников
 - 2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников
 - 2.1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников
 - 2.2. Требования к результатам освоения ППССЗ
 - 2.2.1. Основные виды профессиональной деятельности
 - 2.2.2. Профессиональные компетенции.
 - 2.2.3. Общие компетенции 2.2.3.
3. Учебный план
4. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик
 - 4.1. Дисциплины цикла ОГСЭ
 - 4.2. Дисциплины цикла ЕН
 - 4.3. Дисциплины профессионального цикла
 - 4.4. Профессиональные модули
 - 4.5. Учебная практика
 - 4.6. Практика по профилю специальности
 - 4.7. Преддипломная практика
5. Материально-техническое обеспечение ППССЗ
 - 5.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.
 - 5.2. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ
 - 5.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ
6. Характеристика среды колледжа, обеспечивающая развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускника
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения

обучающимися ППССЗ

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

7.2. Государственная (итоговая) аттестация выпускников.

7.2.1. Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

1. Характеристика подготовки по специальности

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка), реализуемая НЧУ ПО «Колледж управления и экономики» представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующей специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

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, рабочие 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

Нормативно- правовую базу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) составляют:

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 24 января 2013 года №42 «Об утверждении плана Министерства образования и науки Российской Федерации по разработке нормативных правовых актов, необходимых для реализации Федерального закона от 29 декабря 2012 г. №273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года N 384.

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

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 18 апреля 2013г. №291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- Приказ министерства образования и науки Самарской области «Об утверждении
- Положения о региональной системе квалификационной аттестации по профессиональным модулям основных профессиональных образовательных программ и основных программ профессионального обучения» от 16.07.2015 №229-од.
- Устав НЧУ ПО «Колледж управления и экономики»

1.3. Общая характеристика ППССЗ по специальности

1.3.1. Нормативные сроки освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативные сроки освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ
на базе среднего (полного) общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки 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.

1.3.2. Требования к поступающим

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат о среднем (полном) общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании;
- документ об образовании более высокого уровня.

1.3.3. Рекомендуемый перечень профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках ППССЗ 19.02.10 Технология производства общественного питания (базовая подготовка)

Код	Наименование профессий рабочих и должностей
1	2
11176	Бармен
12901	Кондитер
16675	Повар

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания (базовая подготовка)

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. 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 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. Требования к результатам освоения ППССЗ

2.2.1. Виды профессиональной деятельности выпускника:

- 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 бармен.

2.2.2. Компетенции выпускника ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка), формируемые в результате освоения данной ППССЗ

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной 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 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.

8. Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

План учебного процесса

3. План учебного процесса

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)										
		1	2	3	4	5	6	7	8	Макс. учеб. нагрузка обучающ. (час.)	Самостоятельная работа	Обязательная учебная нагрузка		1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр			
												Всего	в том числе	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя	неделя			
														ЛПЗ без деления	курс. работа (проект)	17	22	13	19	14	16	11	8	
О.00	Общеобразовательный цикл	1з/11дз/3э								2106	702	1404	577		612	792								
	Общие	1з/4дз/2э								1167	395	772	392		319	453								
ОУД.01	Русский язык и литература		Э						293	98	195	35		85	110									
ОУД.02	Иностранный язык		ДЗ						143	26	117	117		51	66									
ОУД.03	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия		Э						234	78	156	84		51	105									
ОУД.04	История		ДЗ						158	41	117	27		51	66									
ОУД.05	Физическая культура	3	ДЗ						234	117	117	109		51	66									
ОУД.06	ОБЖ		ДЗ						105	35	70	20		30	40									
	По выбору из обязательных предметных областей	6дз/1э								881	288	593	175		293	300								
ОУД.07	Информатика		ДЗ						150	50	100	90		50	50									
ОУД.08	Физика		ДЗ						145	48	97	20		51	46									
ОУД.09	Химия		Э						162	54	108	18		60	48									
ОУД.10	Обществознание (включая экономику и право)		ДЗ						154	46	108	27		60	48									
ОУД.11	Биология		ДЗ						108	36	72	10		36	36									

ОУД.12	География		ДЗ						108	36	72	10		36	36						
ОУД.13	Экология		ДЗ						54	18	36	10			36						
	Дополнительные	1дз							58	19	39	10			39						
ОУД.14	Психология		ДЗ						58	19	39	10			39						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	5з/7дз							846	274	572	392				180	124	56	64	116	32
ОГСЭ.01	Основы философии				ДЗ				60	12	48					48					
ОГСЭ.02	История		ДЗ						60	12	48	8			48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык						ДЗ		186	24	162	162			26	38	28	32	22	16	
ОГСЭ.04	Физическая культура			3	3	3	3	ДЗ	324	162	162	162			26	38	28	32	22	16	
ОГСЭ.05	<i>Введение в профессию: общие компетенции профессионала</i>		ДЗ						122	42	80	20			80						
ОГСЭ.06	<i>Эффективное поведение на рынке труда</i>						ДЗ		34	2	32	10							32		
ОГСЭ.07	<i>Деловое общение</i>						ДЗ		60	20	40	30							40		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1дз/1э							312	104	208	60				80	128				
ЕН.01	Математика		ДЗ						72	24	48	20			48						
ЕН.02	Экологические основы природопользования				КЭ				48	16	32	8				32					
ЕН.03	Химия								192	64	128	32			32	96					
П.00	Профессиональный цикл	23дз/17э							3216	1080	2136	954	40			208	432	448	512	280	256
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	10дз/3э							1338	454	884	364				34	202	146	356	30	116
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве				КЭ				66	22	44	14				44					
ОП.02	Физиология питания								54	18	36	12				36					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья				Э				81	27	54	20				54					
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности						ДЗ		84	28	56	18							56		

ОП.05	Метрология и стандартизация					ДЗ				51	17	34	10						34				
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности					ДЗ				60	20	40	12							40			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга					ДЗ				75	25	50	16							50			
ОП.08	Охрана труда			ДЗ						51	17	34	10				34						
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности				ДЗ					102	34	68	48					68					
ОП.10	<i>Основы предпринимательства</i>							ДЗ		54	18	36	10									36	
ОП.11	<i>Организация обслуживания на предприятиях общественного питания</i>					Э				168	56	112	30						112				
ОП.12	<i>Бухгалтерский учет в общественном питании</i>							ДЗ		66	22	44	22									44	
ОП.13	<i>Технология приготовления блюд национальной кухни</i>							ДЗ		315	105	210	106							210			
ОП.14	<i>Контроль качества продукции и услуг общественного питания</i>							ДЗ		111	45	66	36								30	36	
ПМ.00	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ МОДУЛИ	13дз/14э								1878	626	1252	590	40				174	230	302	156	250	140
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Эк								261	87	174	88				174						
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции			Э						261	87	174	88				174						
УП.01	Учебная практика			ДЗ									36				36						
ПП.01.	Производственная практика (практика по профилю специальности)			ДЗ									108				108						
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Эк								345	115	230	116						166	64			

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции						Э			345	115	230	116					166	64			
УП.02	Учебная практика						ДЗ													36		
ПП.02	Производственная практика (практика по профилю специальности)						ДЗ													108		
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Эк								345	115	230	96	20					230			
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции						Э			345	115	230	96	20							230	
УП.03	Учебная практика						ДЗ														36	
ПП.03	Производственная практика (практика по профилю специальности)						ДЗ														108	
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Эк								375	125	250	126								250	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							Э		375	125	250	126									250
УП.04	Учебная практика							ДЗ														72
ПП.04	Производственная практика (практика по профилю специальности)							ДЗ														144
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Эк								204	68	136	68							44	92	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов							Э		204	68	136	68								44	92
УП.05	Учебная практика							ДЗ														36

4. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Приложение 1.

№ п/п	Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик
4.1	Базовые дисциплины
1.	Русский язык
2.	Литература
3.	Иностранный язык
4.	История
5.	Обществознание (включая экономику и право)
6.	Химия
7.	Биология
8.	Физическая культура
9.	ОБЖ
	Профильные дисциплины
10.	Математика
11.	Физика
12.	Информатика и ИКТ
	Дисциплины ОГСЭ цикла
1.	Основы философии
2.	История
3.	Иностранный язык
4.	Физическая культура
5.	Введение в профессию: общие компетенции профессионала
6.	Эффективное поведение на рынке труда
4.2	Дисциплины ЕН цикла
1.	Математика
2.	Экологические основы природопользования
3.	Химия
	Дисциплины профессионального цикла
1.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
2.	Физиология питания
3.	Организация хранения и контроль запасов и сырья
4.	Информационные технологии в профессиональной деятельности
5.	Метрология и стандартизация
6.	Правовые основы профессиональной деятельности
7.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
8.	Охрана труда
9.	Безопасность жизнедеятельности
10.	Основы предпринимательства
11.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания
12.	Бухгалтерский учет в общественном питании
	Рабочие 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 профессии 11176 Бармен
ПМ.08	Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной
	Учебная практика
	Практика по профилю специальности
	Преддипломная практика

4.5-4.7 Программы учебной и производственной практик

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ СПО предусматриваются 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 образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются концентрированно в несколько периодов (блоками).

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

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

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

обучающихся.

Организацией практики занимается заместитель директора по УПР, во взаимосвязи с работодателями. При организации практик руководствуются приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 года № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы».

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

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

Программы учебных практик

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

Учебная практика является частью пяти профессиональных модулей: «Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции. Целью является подготовка к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей, ознакомление с целями, задачами, содержанием, структурой, условиями и другими особенностями специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Производственная практика (по профилю специальности) ориентирована на включение студента в профессиональную деятельность в качестве техника-технолога и осуществление им самостоятельной практической деятельности на третьем курсе обучения. Указанная практика представлена одним блоком, входящим в состав профессиональных модулей «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Организация процесса и приготовление сложных холодных и горячих десертов», «Организация работы структурного подразделения», «Выполнение работ по профессии 16675 Повар», «Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальной кухни».

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

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом подготовки специалиста и направлена на достижение следующих целей:

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

Образовательное учреждение обеспечивает студентов программами, методическими указаниями по прохождению практик; закрепляет руководителя практики из числа преподавателей специальных дисциплин.

С места прохождения практики студенты получают характеристику. По окончании практики студенты готовят отчеты и аттестационные листы по практике.

Базы практик способствуют проведению практической подготовки студентов на высоком современном уровне. Объем практики по ППСЗ в учебном плане соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта специальности. Вопросы о прохождении студентами практики систематически обсуждаются на заседаниях предметно-цикловых комиссиях, методического и педагогического советов.

Основными базами практик являются предприятия любой организационно-правовой формы (коммерческие, некоммерческие, государственные, муниципальные), органы государственного и муниципального управления г.Тольятти.

Программы практик разрабатываются в соответствии с требованиями к ее организации, содержащимися в ФГОС СПО, Положении об организации практики студентов колледжа, а также с учетом специфики подготовки выпускников по специальности. Приобретению студентами навыков самостоятельного поиска практического материала, решения конкретных практических задач, развитию их творческих способностей, формированию умений и навыков

по различным видам профессиональной деятельности способствует разработка индивидуальных заданий на период прохождения практик. Перечень индивидуальных заданий с учетом специфики конкретных предприятий, а также перечень материалов, которые необходимо собрать для выполнения курсовых и выпускной квалификационной работ, содержатся в программах производственной практики специальности.

5. Материально-техническое обеспечение Учебно-методического обеспечения образовательного процесса

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией и учебно-методическими комплексами по всем учебным дисциплинам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение. Во всех учебно-методических комплексах, существуют разделы, содержащие рекомендации для организации самостоятельной работы студентов.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечиваются доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся по ППССЗ обеспечен не менее чем одним учебным печатным или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу, входящему в образовательную программу.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданной за последние 5 лет.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Обеспечен доступ к библиотечным фондам, которые включают следующие ведущие отечественные журналы: «Питание и общество», «Российская торговля», «Малый бизнес», «Ресторанный бизнеса».

Обучающимся обеспечены возможности доступа к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам: электронным каталогам библиотеки колледжа.

5.2. Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация ППССЗ специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое профессиональное высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины. В учебном процессе в подготовке по

профессиональному циклу участвуют 12 преподавателей, из них 4 преподавателя высшей категории, 2 преподавателя первой категории; 1 преподаватель имеет почетное звание.

5.3. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ

Образовательный процесс в колледже организован в здании общей площадью 1817 кв.м. В составе используемых помещений имеются:

- учебные аудитории,
- 3 компьютерных класса с доступом в Интернет по скоростному каналу;
 - библиотека с читальным залом, оснащенный компьютерами с выходом в Интернет, точкой доступа Wi-Fi.
- столовая-лаборатория на 20 посадочных мест;

Для реализации творческих способностей студентов в колледже работает Досуговый центр, в структуру которого входят: студия современного танца, студия вокала. Для физического развития и оздоровительной работы в колледже открыты спортивные секции по волейболу, баскетболу, настольному теннису. Занятия проводятся в спортивном и тренажерном залах.

Все площади, участвующие в образовательном процессе арендуются колледжем на основании договора аренды. В колледже созданы все необходимые условия для подготовки высококвалифицированных специалистов.

Информационно-техническая база колледжа составляет:

- 59 компьютеров, из них все имеющие доступ в Интернет;
- портативных компьютеров (ноутбук) – 2 шт;
- 8 принтеров;
- 6 сканеров;
- 6 мультимедиапроекторов с настенными экранами;
- видеокамера -1шт;
- фотоаппараты - 1шт.
- интерактивная доска – 1 шт.

В образовательном процессе используется две локальных сети, с подключением к сети Интернет, обеспечивающих высокую оперативность и качество взаимодействия всех структурных подразделений колледжа.

Программное обеспечение колледжа позволяет проводить тестирование обучающихся в режиме on-line и off-line, видеоконференции, видеолекции, тестирование и анкетирование в режиме реального времени.

6. Характеристики среды колледжа, обеспечивающие развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников

Воспитание в колледже представляет собой важнейший способ социализации и

адаптации молодого человека в постоянно меняющемся обществе. Воспитание как управление процессом социализации индивида заключается в процессе влияния на интеллектуальное, духовное, физическое и культурное развитие личности.

Необходимость воспитания в учреждении СПО подтверждена государственными правовыми актами. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» подчеркивает связь между образованием и воспитанием гражданина, как целостной социальной структуры, стремящейся к самосовершенствованию и преобразованию общества.

Целью воспитательной работы в колледже в рамках ППССЗ подготовки соответствующих специалистов является формирование универсальных (общих) социально-личностных, общекультурных, инструментальных и системных знаний и умений, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть постоянно востребованным на рынке труда.

В «Типовом Положении об образовательном учреждении среднего профессионального образования» РФ указывается, что воспитательные задачи реализуются в совместной учебной, научной, творческой, производственной деятельности студентов и преподавателей.

Характеристика внеучебной воспитательной работы.

Внеучебная воспитательная работа направлена на формирование профессионально-значимых личностных качеств выпускника, таких как коммуникативность, мобильность, целеустремленность, способность к творческим подходам в решении профессиональных задач, умение ориентироваться в нестандартных условиях и ситуациях, позитивное отношение к своей профессии, стремление к непрерывному личностному и профессиональному совершенствованию, способность разрешать конфликты и т.д.).

Вся воспитательная работа строится на основе концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. В целях формирования у студентов более полного представления о требованиях, которые предъявляются работодателями выпускникам, особенностях работы на реальных предприятиях, а также формирования у студентов позитивного отношения к своей профессии, организовываются встречи студентов с ведущими специалистами предприятий и организаций региона.

Воспитательная работа со студентами направлена также на:

- формирование здорового образа жизни;
- формирование культурного социально-общественного профессионального поведения.

Воспитательную внеучебную работу осуществляют все преподаватели, кураторы учебных групп.

Деятельность всех структурных подразделений колледжа, участвующих в воспитательном процессе, организует и координирует начальник отдела по воспитательной работе.

За каждой учебной группой первых, вторых, третьих и четвертых курсов приказом директора закреплен куратор с целью обеспечения единства профессионального воспитания и обучения студентов, повышения эффективности учебно-воспитательного процесса, усиления влияния на формирование личности будущих специалистов.

Кураторы знакомят первокурсников с законодательством в области образования, Уставом колледжа, Правилами внутреннего распорядка обучающихся, правами и обязанностями студента, работой библиотеки, здравпункта, организацией культурно-массовой и спортивно-оздоровительной деятельности; с историей и традициями колледжа; воспитывает уважение к ценностям, нормам, законам, нравственным принципам, традициям колледжа; контролируют текущую и семестровую успеваемость и внеучебную занятость; участвуют в развитии различных форм студенческого самоуправления; помогают в культурном и физическом совершенствовании студентов; содействуют привлечению студентов к научно-исследовательской работе и различным формам внеучебной деятельности в соответствии с планами работы.

Кураторы студенческих групп используют в своей деятельности разнообразные формы: тематические классные часы, беседы, экскурсии, круглые столы, спортивные мероприятия, концерты художественной самодеятельности. На классных часах обсуждаются различные вопросы, касающиеся пропаганды здорового образа жизни, подготовки к экзаменационной сессии, культуры поведения в общественных местах, организации досуга и др.

В колледже проводятся семинары кураторов. На семинарах рассматриваются наиболее актуальные проблемы воспитательной деятельности в условиях современного образовательного учреждения. Проводится конкурс на лучшую студенческую группу.

Активно развивается студенческое самоуправление, представленное Советом студенческого самоуправления в колледже, который ведет свою деятельность в следующих направлениях:

- активизация учебной работы студентов (это участие в конференциях, семинарах, форумах и иных мероприятиях)
- информационное обеспечение студентов (это работа по информированию студентов о студенческой жизни в колледже и возможностях студентов, освещение событий внеучебной жизни и др.);
- развитие гражданско-правовой культуры.

Культурно-массовая работа в колледже является основой внеучебной деятельности. В колледже имеется актовый зал на 200 мест, спортивный зал, тренажерная комната и стрелковый тир. Данные объекты обеспечивают занятость студентов в различных сферах деятельности.

Ежегодно проводятся такие мероприятия как: «Посвящение в студенты», концерты, посвященные Дню учителя и Международному женскому дню, фестиваль талантов «Время

открытый», праздник, посвященный Международному дню студентов, новогодняя программа, игры КВН, спортивно-развлекательная игра «А ну-ка, парни!», торжественное вручение дипломов выпускникам, различные молодежные акции и флэш-мобы на социально-значимые темы. По традиции студенты нашего колледжа являются постоянными участниками республиканского конкурса-фестиваля «Студенческая весна», регионального конкурса на лучшую постановку деятельности органов студенческого самоуправления и др.

С целью формирования физической культуры, пропаганды здорового образа жизни, организована работа футбольной, волейбольной, баскетбольной секций. В течение учебного года студенты задействованы в проведении внутреколледжных, городских, региональных соревнований по разным видам спорта.

Регулярно организуются субботники, в которых, кроме студентов, обязательно участвуют кураторы групп и преподаватели.

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ППССЗ

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) и Положением НЧУ ПО «Колледж управления и экономики» оценка качества освоения обучающимися основных образовательных программ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся. Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППСС специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) учет осуществляется в соответствии с Положением о НЧУ ПО «Колледж управления и экономики», Порядком проведения промежуточной аттестации студентов.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

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 (базовая подготовка) созданы фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации:

- Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам и профессиональным модулям ППССЗ (заданий для контрольных работ, вопросов для зачетов, тематики докладов, рефератов и т.п.).

- Методические рекомендации для преподавателей по разработке системы оценочных средств и технологий для проведения промежуточной аттестации по дисциплинам (профессиональным модулям) ППССЗ (в форме зачетов, дифференцированных зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов, курсовых работ и т.п.) и практикам.
- Вопросы и задания для контрольных работ по дисциплинам учебного плана.
- Темы рефератов по дисциплинам учебного плана.
- Вопросы и задания к зачетам, дифференцированным зачетам и экзаменам по дисциплинам учебного плана.
- Контрольные тесты по дисциплинам учебного плана.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей.

7.2. Государственная (итоговая) аттестация выпускников

Государственная (итоговая) аттестация выпускника среднего профессионального образования является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Государственная (итоговая) государственная аттестация включает защиту выпускной квалификационной работы.

Государственная (итоговая) аттестация проводится Государственной экзаменационной комиссией во главе с председателем, представителем работодателя и утверждается Министерством образования и науки Самарской области. На основе требований ФГОС СПО и рекомендаций по реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) НЧУ ПО «Колледж управления и экономики» разработаны и утверждены соответствующие нормативные документы, регламентирующие проведение ГИА.

7.2.1. Требования к содержанию, объему, структуре, процедуре защиты выпускной квалификационной работы

Обязательным требованием к выпускной квалификационной работе является - соответствие темы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы выпускных квалификационных работ разрабатываются преподавателями колледжа совместно со специалистами предприятий и организаций, заинтересованных в разработке данных тем и рассматриваются соответствующими предметно - цикловыми комиссиями. Тема выпускной работы может быть предложена студентом при условии обоснования им целесообразности ее разработки.

Структура выпускной квалификационной работы включает в себя:

1. Титульный лист (1 лист)

2. Оглавление (1 лист)

3. Введение (2 листа).

Введение отражает: актуальность, цель, задачи, объект, предмет исследования.

Актуальность исследования определяется несколькими факторами:

- потребностью в новых данных;
- потребностью в новых методиках;
- потребностью практики;
- социальным заказом со стороны работодателей, социальных партнеров; Объект исследования - это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию.

Предмет исследования - это то, что находится в границах объекта, определенные свойства объекта их соотношения, зависимость объекта от каких-либо условий. Предметом исследования могут быть явления в целом отдельные их стороны, аспекты и отношения между отдельными сторонами и целым (совокупность элементов, связей, отношений в конкретной области исследуемого объекта, в которой выявлена проблема, требующая решения).

Цель исследования - практикоориентированный результат профессиональной деятельности выпускника.

Задачи исследования - это выбор путей и средств для достижения цели исследования. В работе может быть поставлено несколько задач.

4. Глава I. Теоретическая часть исследования по теме «__». (11 - 13 листов) освещает объект и предмет исследования по реализуемым видам профессиональной деятельности выпускника.

Выводы по теоретической части исследования (1 лист)

5. Глава II. Практическая часть исследования по теме «__». (14 - 16 листов) раскрывает цель, этапы и методы исследования, практическую деятельность выпускника по видам профессиональной деятельности с учетом ФГОС по специальности. В практической части должны быть представлены критерии эффективности исследовательской работы (анализ, самоанализ).

Выводы по практической части исследования (1 лист)

6. Заключение (2 листа)

Текст заключения не должен дублировать содержание выводов.

В заключении ВКР формулируются общие выводы, отражающие наиболее значимые результаты проведенной работы, и предлагаются конкретные рекомендации по теме исследования.

7. Список использованной литературы (2 листа)

Отражает список литературы, проработанный автором, независимо от того имеются ли в тексте ссылки на нее или нет. ВКР должна иметь не менее 25 источников, из них 75% - последних 5 лет издания.

8. Приложения. Приложение оформляется отдельно шрифтом 12, интервалом 1.

9. Презентация ВКР.

Защита выпускных квалификационных работ

Защита ВКР носит публичный характер и проводится на открытом заседании государственной аттестационной комиссии (ГЭК).

На защиту ВКР отводится до одного академического часа на студента. Процедура защиты включает:

- доклад студента (не более 10-12 минут);
- чтение отзыва и рецензии;
- вопросы членов комиссии;
- ответы студента.

Может быть предусмотрено выступление руководителя ВКР, а также рецензента, если он присутствует на заседании ГЭК.

При определении итоговой оценки по защите ВКР учитываются:

- доклад выпускника;
- отзыв рецензента;
- отзыв руководителя;
- ответы студента на вопросы.

Ход заседания ГЭК протоколируется. Протоколы заседаний ГЭК подписываются председателем, заместителем председателя, секретарем и членами комиссии.

По результатам государственной аттестации выпускник, участвовавший в государственной итоговой аттестации, имеет право подать в апелляционную комиссию письменное апелляционное заявление о нарушении, по его мнению, установленного порядка проведения государственной итоговой аттестации и (или) несогласии с ее результатами.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Примерные темы ВКР по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных бутербродов
2. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных салатов
3. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных закусок из рыбы
4. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных закусок из нерыбного водного сырья
5. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных заливных блюд
6. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных закусок из мяса
7. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных закусок из птицы
8. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса
9. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы
10. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов
11. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья
12. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из нерыбного водного сырья
13. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы
14. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов
15. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий
16. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий
17. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий
18. Планирование и организация технологического процесса приготовления и оформления сложных тематических тортов
19. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных праздничных пирогов
20. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов
21. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов
22. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов фламбе

23. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных десертов в карамели
24. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных пирожных
25. Планирование и организация технологического процесса приготовления сложных праздничных тортов