

БАШПОТРЕБСОЮЗ
АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНО
Директор АНО СПО
«Бирсккооптехникум»
Р.Г. Ахунова
«*31*» *августа* 201*8* г.



ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Квалификация **Техник-технолог**



вид подготовки - базовая

форма подготовки – очная/заочная.

БИРСК 2018

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 2 ИЗ 48
---	--	-------------------

Аннотация программы

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по направлению подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания", утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №384 от 22 апреля 2014г., зарегистрированного приказом Министерства юстиции. №33234 от 23 июля 2014г.

Разработчики:

Заместитель директора по УМР Лутфулина А.А.

Заместитель директора по УПР Хисамова З.Ш.

Председатель предметно- цикловой комиссии укрупненной группы 19.00.00.

Промышленная экология и биотехнологии Каратаева Р.Р.

Преподаватель дисциплин общегуманитарного и социально-экономического цикла Федорова А.Ф.

Преподаватель дисциплин общегуманитарного и социально-экономического цикла Билалова А.Р.

Преподаватель дисциплин общегуманитарного и социально-экономического цикла Ахунов И.Р.

Преподаватель дисциплин общегуманитарного цикла и социально-экономического Гильманшина Г.Р.

Преподаватели профессиональных дисциплин АНО СПО «Бирскооптехникум»:

Преподаватель профессиональных дисциплин Ляпустина Т.П.

Преподаватель профессиональных дисциплин Шамиданова Г.М.

Преподаватель профессиональных дисциплин Мырина Г.С.

Преподаватель профессиональных дисциплин Ахметгареева З.Т

Преподаватель профессиональных дисциплин Бадамшина С.К.

Преподаватель профессиональных дисциплин Казыханова Е.Я.

Нормативный срок освоения программы 3года 10 месяцев (на базе основного общего образования), 2 года 10 месяцев (на базе среднего общего образования) (очная форма)

Срок освоения ППССЗ базовой подготовки по заочной форме получения образования увеличивается:

на базе среднего общего образования – не более чем на 1 год,

на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – не более чем на 10 месяцев

Квалификация выпускника **Техник- технолог**

РАССМОТРЕНО

на заседании предметно- цикловой комиссии

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Протокол № _____ от « ____ » _____ 201_ г.

Председатель ПЦК _____ / Каратаева Р.Р. /

РАССМОТРЕНО

на заседании методического совета

Протокол № _____ от « ____ » _____ 201_ г.

Председатель МС _____ /Лутфулина А.А. /

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического совета

АНО СПО «Бирский кооперативный техникум»

Протокол № ____ от _____ 201_ г.

Секретарь педсовета _____ / _____ /

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 3 ИЗ 48
---	--	-------------------

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация **Техник -технолог**

вид подготовки - базовая

формы подготовки – очная/заочная

Нормативный срок освоения программы по очной форме 3 года 10 месяцев (на базе основного общего образования), 2 года 10 месяцев (на базе среднего общего образования). Срок освоения ППССЗ по заочной форме увеличивается: на базе среднего общего образования – не более чем на 1 год, на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья – не более чем на 10 месяцев

1. Общие сведения о предприятии (организации):

Название предприятия (организации)	Руководитель предприятия (структурного подразделения) должность, Ф.И.О.	Адрес предприятия (организации), телефон	Подпись МП

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСККООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 4 ИЗ 48
---	--	-------------------

2. Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик, контрольно-оценочные средства, методические материалы

3. Структура ПССЗ

Инвариативная часть (федеральный уровень)	Вариативная часть (региональный уровень) Структура вариативной части ПССЗ: (864 часа)	
<p><i>Квалификация:</i> Техник-технолог <i>Рабочая квалификация:</i> 16687 повар</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Актуализации образовательного стандарта по данной специальности с учетом ПС проводилась предметно-цикловой комиссией на основе «МЕТОДИЧЕСКИХ РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО РАЗРАБОТКЕ ОСНОВНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ПРОГРАММ С УЧЕТОМ СООТВЕТСТВУЮЩИХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ При распределении часов вариативной части также учтены требования региональных работодателей- партнеров.</p>	
	<p><i>Дополнительные виды профессиональной деятельности:</i></p>	<p>1</p>
	<p>Дополнительные виды профессиональной деятельности: увеличение объема, отведенного на изучение профессиональных модулей на 560 часов, в том числе на включение в структуру нового профессионального модуля (отраслевого). Вариативная часть направлена на углубление и расширение компетенций, предписанных федеральной частью-изменение содержания инвариантной составляющей ФГОС- введение дополнительных профессиональных компетенций, а также знаний и умений, формирующих данные компетенции:</p> <p><i>ДПК 1.4 Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции</i> иметь практический опыт: -подготовки и приготовления сложной кулинарной продукции из овощей, плодов и грибов; уметь: -органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов; -выбирать различные способы обработки и подготовки овощей, плодов и грибов для приготовления сложных кулинарных блюд; -обеспечивать безопасность при охлаждении,</p>	

замораживании, размораживании и хранении овощей, плодов и грибов;

знать:

- основные характеристики и пищевую ценность овощей, плодов и грибов;
- технологию приготовления полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов;
- технологию приготовления начинок для фарширования овощей, плодов и грибов;
- способы минимизации отходов при подготовке овощей, плодов и грибов для приготовления сложных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов и грибов;
- требования к безопасности хранения сложных блюд из овощей, плодов и грибов.

ДПК 2.4 Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения

ДПК 2.5 Организовывать и проводить нарезку и формовку овощей и фруктов для оформления блюд (карвинг)

ДПК 2.6 Проводить презентацию сложной холодной кулинарной продукции

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- сервировки и оформления блюд карвингом;
- презентации сложной холодной кулинарной продукции;
- разработки ассортимента горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;
- проверки качества продуктов для приготовления горячих закусок;
- организации технологического процесса приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;
- приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности горячих закусок;
- оформления, способов подачи горячих закусок;

уметь:

- использовать различные способы и приемы приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
- организовывать и проводить нарезку и формовку овощей и фруктов для оформления блюд (карвинг);
- проводить презентацию сложной холодной кулинарной продукции;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;
- использовать различные технологии приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления горячих закусок;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и

технологическим оборудованием для приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
-выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления горячих закусок;
-выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении горячих закусок;
-оценивать качество и безопасность готовых горячих закусок различными методами;

знать:

-технологию приготовления сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения;
-варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд карвингом;
-принципы презентации сложной холодной кулинарной продукции;
-ассортимент горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;
-способы определения массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы;
-требования и основные критерии оценки качества продуктов для приготовления горячих закусок;
-технологию приготовления горячих закусок из овощей, мяса, рыбы, сельскохозяйственной птицы, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
-требования к качеству и безопасности горячих закусок;
-способы оформления и подачи горячих закусок.

ДПК 3.5 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.

ДПК 3.6 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога

ДПК 3.7 Проводить приготовление и оформления блюд из моллюсков и ракообразных

ДПК 3.8 Проводить презентацию сложной горячей кулинарной продукции

иметь практический опыт:

-организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога;
-разработки ассортимента блюд из моллюсков и ракообразных;
-приготовления сложной горячей кулинарной продукции из круп, макаронных и бобовых изделий;
-проведения презентации сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

-выбирать варианты оформления сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий;
- выбирать различные способы и приемы приготовления блюд из яиц и творога;
-использовать различные способы и приемы приготовления и оформления блюд из моллюсков и ракообразных;
-проводить презентацию сложной горячей кулинарной продукции;

знать:

-требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления блюд из моллюсков и ракообразных;
-технологию приготовления блюд из моллюсков и ракообразных;
-ассортимент сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий, требования к их качеству и правила

выбора продуктов;
-технологию приготовления сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий, требования к их качеству и правила выбора продуктов;
-ассортимент блюд из яиц и творога, блюд из круп, макаронных и бобовых изделий;
-технологию приготовления сложных блюд из яиц и творога, требования к их качеству и правила выбора продуктов.

ДПК 4.5 Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения
ДПК 4.6 Проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

иметь практический опыт:

-проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
-готовить сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия диетического и лечебно-профилактического назначения;

уметь:

-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;
-проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

знать:

-технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения;
-ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
-принципы презентации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ДПК 5.3 Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков

иметь практический опыт:

-приготовления сложных холодных и горячих напитков;

уметь:

-выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих напитков;
-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих напитков;

знать:

-ассортимент сложных холодных и горячих напитков;
-сервировка и подача сложных холодных и горячих напитков;
-требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих напитков.

ДПК 6.6 Участвовать в разработке предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания

иметь практический опыт:

-участия в разработке предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;

уметь:

-разрабатывать предложения по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания;

знать:

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 8 ИЗ 48
---	--	-------------------

		<p>-методы совершенствования ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания.</p> <p>Основание: Увеличение количества часов на освоение профессиональных модулей будет способствовать освоению профессиональных компетенций, в том числе дополнительных, необходимых для осуществления эффективной профессиональной деятельности (запрос работодателей).</p> <p>Введен новый профессиональный модуль (отраслевой) ПМ.08. Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства-112 часов</p> <p>Основание: 1.Принадлежность образовательной организации отраслевой системе потребительской кооперации, а также необходимость развивать способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес- идей. Согласно Постановлению Совета Центросоюза Российской Федерации №140 от 05.03.2013 «О подготовке кадров в организациях потребительской кооперации» ПМ. «Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства изучается в образовательных организациях потребительской кооперации с 01 сентября 2013 года.</p> <p>2.Общемировая практика, согласно которой выпускники учреждений СПО имеют большой потенциал для самозанятости.</p> <p>3. Согласно «Концепции развития образования на 2016-2020 годы» (утв. Правительством РФ и подписана Д.А. Медведевым 29 декабря 2014 года (№ 2765-р), Постановления Правительства №497 от 23.05.2015 г. «О Федеральной целевой программе развития образования на 2016 - 2020 годы» необходимость разработки и внедрения программ предпринимательского образования и поддержки предпринимательских инициатив в организациях среднего и малого бизнеса.</p> <p>4. Участие всех обучающихся по специальности в событиях Национального Чемпионата профессий и предпринимательских идей «Карьера в России», предполагающее участие обучающихся как в профессиональных состязаниях, так и в состязаниях по предпринимательству.</p>	
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ВПД 8. Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства	
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ДПК 8.1	Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела
		ДПК 8.2	Применять методы исследования потребительского рынка с целью обоснования целесообразности деятельности
		ДПК 8.3	Разрабатывать обоснованный бизнес-план
		ДПК 8.4	Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела

		ДПК 8.5	Формировать взаимоотношения с различными органами и службами
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	ДПК 8.6	Формировать необходимые ресурсы для организации и ведения кооперативного дела
		ДПК 8.7	Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт: создания и организации кооперативного дела; уметь:	
<i>вариатив ДПК 1.4</i>	<i>Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции</i>	выбирать и обосновывать предпринимательские идеи, определять цель деятельности, выбирать вид деятельности; применять различные методы изучения рынка, с целью обоснования энного вида деятельности; разрабатывать структуру бизнес-плана;	
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	осуществлять экономическое обоснование, расчет и анализ показателей бизнес-плана;	
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	применять законодательные акты при организации кооперативного дела; выбирать организационно-правовую форму предпринимательства; составлять проекты учредительного договора, устава;	
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	оформлять документы для государственной регистрации кооперативного дела;	
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. -	формировать взаимоотношения с юридическими партнерами и контролирующими службами;	
<i>вариатив ДПК 2.4.</i>	<i>Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения</i>	оформлять документы для открытия расчетного счета; обосновывать выбор оптимальной системы налогообложения; формировать имущество организуемого кооперативного дела; отбирать персонал с учетом требований организации;	
<i>вариатив ДПК 2.5</i>	<i>Организовывать и проводить нарезку и формовку овощей и фруктов для оформления блюд (карвинг)</i>	организовывать работу по обслуживанию клиентов с учетом действующего законодательства, принципов клиентоориентированности;	
<i>вариатив ДПК 2.6</i>	<i>Проводить презентацию сложной холодной кулинарной продукции</i>	формировать организационную структуру и корпоративный имидж кооперативного дела;	
ВПД 3	Организовывать процесс приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	планировать инновационную деятельность и мероприятия по снижению уровня предпринимательского риска; знать: сущность кооператива, преимущества его создания;	
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	источники формирования предпринимательских идей, критерии и методы их отбора;	
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	методику проведения исследований рынка, в целях обоснования целесообразности выбранного вида деятельности;	
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление	значение, структуру, требования к разработке и содержание бизнес-плана; законодательные основы ведения предпринимательской деятельности;	
		права, обязанности и ответственность предпринимателя;	
		процедуру государственной регистрации для коммерческих и некоммерческих организаций, индивидуальных предпринимателей в соответствии с законодательством РФ;	
		процедуру получения лицензии на осуществление отдельных видов деятельности;	
		особенности построения взаимоотношений с юридическими	

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСККООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 10 из 48
---	---	--------------------

	сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	партнерами и контролирующими службами;
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	виды систем налогообложения и порядок постановки на налоговый учет;
<i>вариатив</i> ДПК 3.5.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.	источники формирования имущества и трудовых ресурсов организуемого кооперативного дела;
<i>вариатив</i> ДПК 3.6.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога	особенности ведения торгово-коммерческой, сервисной, заготовительной и производственной деятельности;
<i>вариатив</i> ДПК 3.7	Проводить приготовление и оформления блюд из моллюсков и ракообразных	правовые основы защиты прав потребителей;
<i>вариатив</i> ДПК 3.8	Проводить презентацию сложной горячей кулинарной продукции	показатели эффективности работы организации;
ВПД 4	Организовывать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	организационные структуры, органы управления и контроля, особенности формирования корпоративной культуры;
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	виды инноваций, их значение для повышения экономической эффективности деятельности;
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	типы и виды предпринимательских рисков, виды потерь и процесс управления рисками.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий.	
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	
<i>вариатив</i> ДПК 4.5	Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения	2) Введены новые учебные дисциплины в цикл ОГСЭ (76 часов), ПЦ (104 часа)
<i>вариатив</i> ДПК 4.6	Проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ОГСЭ.05. Башкирский язык -38 часов
ВПД 5	Организовывать процесс приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Основание: в соответствии с п.2 ст.6 Закона Республики Башкортостан «Об образовании» изучение башкирского языка как государственного языка Республики Башкортостан осуществляется в государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории Республики Башкортостан, в рамках имеющих государственную аккредитацию образовательных программ. В соответствии со статьей 3 (п.1) Закона Республики Башкортостан «О языках народов Республики Башкортостан» , государственными языками Республики Башкортостан на всей ее территории являются башкирский и русский языки. В соответствии со ст. 14 (п.3) Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации": «В государственных и муниципальных образовательных организациях, расположенных на территории республики Российской Федерации, может вводиться преподавание и изучение государственных языков республик Российской Федерации в соответствии с законодательством республик Российской Федерации. Согласно статьи 11. Закона «О языках народов Республики Башкортостан.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	1. Законы и иные нормативные правовые акты Республики Башкортостан официально публикуются на государственных языках Республики Башкортостан. Нормативные правовые акты наряду с официальным опубликованием могут публиковаться и на иных языках народов Республики Башкортостан в соответствии с законодательством Республики Башкортостан.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	2. Акты органов местного самоуправления публикуются на государственных языках Республики Башкортостан. Указанные акты могут публиковаться и на иных языках народов Республики Башкортостан.
<i>вариатив</i>	Организовывать и проводить	Башкорт телен өйрәтеүҙен мақсаты һәм бурыстары: Студенттар түбәндәге күнекмәләргә эйә булырға тейеш: -башкорт теленең үҙенсәлекле өндәрен, хәрәфәтәрән белеү, телмәрҙә куллана алыу; -сингармонизм законын практик эштә куллана белеү; -программала тәкдим ителгән темалар, ситуациялар буйынса һүҙҙәрҙе, һүҙбәйләнештәрҙе дөрөҫ әйтә һәм куллана белеү; -һүҙҙәрҙең мәғәнәһенә ҡарап, уларҙы телмәрҙә, диалогта, ситуатив аралашуҙа куллана алыу; -тәкдим ителгән ситуацияға бәйләп, диалог, монолог, хикәйә төҙөй белеү; -һөйләмдәрҙә һүҙ тәртибен үҙләштереү; һорау, хәбәр, өндәү һөйләмдәрҙе дөрөҫ интонация менән уҡыу һәм һөйләү; был һөйләмдәр аҙағында тыныш билдәләрен ҡағиҙәгә ярашлы ҡуя

ДПК 5.3	приготовление холодных и горячих напитков.	белу; -дөрөс һәм тасуири укыу, укыгандың йөкмәткеһен һөйләү; -һорау һәм яуап бирә алыу;
ВПД 6	Организовывать работу структурного подразделения.	-йөнле телмәрҙе тыңлау һәм төшөнөү; тексты укыу, аңлау һәм йөкмәткеһен һөйләү; -һүрәттәр, картиналар буйынса һөйләм, хикәйә төҙөү;
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.	-Зур булмаған изложениелар, бирелгән темаға инша яҙыу; -рәсми йәки эш қағыҙҙарын (ғариза, протокол, акт, автобиография, характеристика, справка һ.б.) яҙа белу;
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.	-башҡорт телендә яҙма йәки телдән сығыш яһау. Студенттар белергә тейеш:
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	-башҡорт теленең үзенсәлекле өндәрен, хәрәфтәрен белу, дөрөс әйтеү қағиҙәләрен; -сингармонизм законың үзләштерү;
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	-программала тәкдим ителгән темалар, ситуациялар буйынса һүҙҙәрҙе, һүҙбәйләнештәрҙең дөрөс әйтелешен һәм -кулланылышын белу;
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	-һүҙҙәрҙең мәғәнәһен, уларҙың телмәрҙә, диалогта, ситуатив аралашыуға кулланылышын; -тәкдим ителгән ситуацияға бәйләп, диалог, монолог, хикәйә төҙөү белу;
<i>вариатив</i> ДПК 6.6	Участвовать в разработке предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия организации питания	-һөйләмдәрҙә һүҙҙәр тәртибен; һорау, хәбәр, өндәү һөйләмдәрҙең дөрөс интонация менән укылыуын; һөйләмдәрҙә тыныш билдәләренең қағиҙәгә ярашлы куйылыуын; -дөрөс һәм тасуири укыу, укыгандың йөкмәткеһен һөйләү; -һүрәттәр, картиналар буйынса һөйләм, хикәйә төҙөү;
<i>вариатив</i> ВПД 7	Выполнять работы по профессиям рабочих 16675 Повар	-Зур булмаған изложение, бирелгән темаға иншаларҙың дөрөс яҙылыуын; -рәсми йәки эш қағыҙҙарын (ғариза, протокол, акт, автобиография, характеристика, справка һ.б.) яҙа белу;
ДПК 7.1	Проводить приготовление блюд из овощей и грибов.	ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи (38 часов) В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь: - строить свою речь в соответствии с языковыми, коммуникативными и этическими нормами; - анализировать свою речь с точки зрения ее нормативности, уместности и целесообразности; устранять ошибки и недочеты в устной и письменной речи (орфоэпические, лексические, словообразовательные и др.); - пользоваться словарями русского языка; употреблять основные выразительные средства русского литературного языка; продуцировать тексты основных деловых и учебно-научных жанров. В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать: - различия между языком и речью; - функции языка как средства формирования и трансляции мысли. Основание: -изучение государственного языка республики Российской Федерации не должна осуществляться в ущерб государственному языку Российской Федерации. -углубление знаний о современном русском языке, о нормах русского литературного языка, совершенствование навыков общения; -повышение грамотности обучающихся
ДПК 7.2	Проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.	
ДПК 7.3	Проводить приготовление супов и соусов.	
ДПК 7.4	Проводить приготовление блюд из рыбы.	
ДПК 7.5	Проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы.	
ДПК 7.6	Проводить приготовление холодных блюд и закусок.	
ДПК 7.7	Проводить приготовление сладких блюд и напитков.	
ДПК 7.8	Проводить приготовление хлебобулочных, мучных изделий.	
	С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся в ходе освоения профессионального модуля должен: иметь практический опыт:	

- приготовления и оформление основных кулинарных блюд и хлебобулочных, мучных изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья, приготовления основных блюд и гарниров;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных блюд и гарниров, напитков, хлебобулочных, мучных изделий;

- оценить качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству различных видов сырья, основных блюд и гарниров;

- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовление основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных изделий;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных изделий, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству основных блюд и гарниров, хлебобулочных, мучных изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

3) увеличение объема, отведенного на изучение общепрофессиональных дисциплин на 228 часов с целью углубления содержания федерального компонента в связи с необходимостью формирования дополнительных компетенций в профессиональных модулях, а также введения новых учебных дисциплин:

ОП.10 Организация обслуживания – 38 часов

Целью изучения дисциплины является усвоение студентами теоретических знаний и получение практических навыков оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов. Знания в области организации обслуживания позволят более основательно подготовить студентов к работе на производстве.

Основание: требования профессиональных стандартов

В результате освоения дисциплины студент должен **уметь:**

- организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; с применением современных технологий, форм и методов обслуживания

В результате освоения дисциплины студент **знать:**

- принципы организации обслуживания;

- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; - методы, формы обслуживания;

- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;

- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей;

- характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания;

- особенности организации обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов;

- порядок предоставления;

- организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях;

- организацию обслуживания иностранных туристов;

- требования к обслуживающему персоналу.

ОП.11 Бухгалтерский учет в общественном питании – 66 часов

Основание: Учебная дисциплина является дисциплиной, обеспечивающей получение профессиональных навыков выпускниками и их компетентности в области бухгалтерского учёта общественного питания.

Эффективное функционирование предприятий пищевой промышленности в рыночных условиях возможно при рациональном ведении хозяйства, активном и последовательном внедрении достижений информационных и производственных технологий. В этих условиях значительно возрастает роль бухгалтерского учёта, поскольку требуется не только соизмерять произведённые затраты с полученными доходами, но и вести поиск эффективного использования каждого вложенного рубля в производственную, коммерческую и финансовую деятельность предприятий и

организаций пищевой промышленности.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- применять нормативное регулирование бухгалтерского учета;
- соблюдать требования к бухгалтерскому учету;
- следовать методам и принципам бухгалтерского учета;
- использовать формы и счета бухгалтерского учета.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- нормативное регулирование бухгалтерского учета и отчетности;
- национальную систему нормативного регулирования;
- понятие бухгалтерского учета;
- сущность и значение бухгалтерского учета;
- основные требования к ведению бухгалтерского учета;
- предмет, метод и принципы бухгалтерского учета;
- план счетов бухгалтерского учета;
- формы бухгалтерского учета.

Увеличение объема часов на изучение общепрофессиональных дисциплин продиктовано дополнением всех профессиональных модулей новыми трудовыми функциями, а также необходимостью

углубленных знаний/умений для эффективной профессиональной деятельности:

- знаний основных положений экономической теории;
- знаний принципов рыночной экономики;
- знаний особенностей менеджмента в области профессиональной деятельности;
- умения использовать в профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно- методических стандартов;

Углубленная подготовка способствует успешному участию в движении «World Skills Russia» и в Национальном Чемпионате профессий и предпринимательских идей «Карьера в России» в компетенции «Технология продукции общественного питания». В течение учебного года, на площадках Чемпионата обучающиеся «прокачивают» общие и профессиональные компетенции, проходя профессиональные испытания на площадках партнеров- работодателей.

Углубленное изучение дисциплин общепрофессионального цикла дает возможность дальнейшего получения образования, в том числе в отраслевом университете - Российском университете кооперации.по сокращенным программам обучения.

Вывод: Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивает реализацию ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания требований рынка труда в сфере экономики. В том числе учтена специфика отрасли, для которой готовятся кадры. Рабочий учебный план составлен на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, с учетом профессиональных стандартов

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСККООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 14 из 48
---	---	--------------------

		<i>и потребностей регионального рынка труда</i>
--	--	---

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 15 из 48
---	--	--------------------

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	13
1.1. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)	13
1.2. Нормативно- правовые основы разработки ППССЗ	14
1.3. Термины, определения, используемые сокращения	15
1.4. Требования к уровню подготовки, необходимого для освоения ППССЗ	15
1.5. Нормативный срок освоения ППССЗ	15
1.6 Трудоемкость ППССЗ	17
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ	18
2.1. Область профессиональной деятельности выпускника	18
2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника	18
2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции	19
2.4. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям	19
2.5. Требования к результатам освоения ППССЗ	20
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ	23
3.1 Учебный план	24

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 16 из 48
3.1.1.Базисный учебный план (на основе основного общего образования)		25
3.1.2. Базисный учебный план (на основе среднего общего образования)		28
3.2.1 Календарный учебный график (на основе основного общего образования)		33
3.2.2 Календарный учебный график (на основе среднего общего образования)		33
3.3. Рабочий учебный план (прилагаются)		34
3.4. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик (прилагаются)		34
3.5 Рабочая программа производственной практики (преддипломной) (прилагаются)		34
4. Материально- техническое и учебно- методическое обеспечение реализации ППСЗ		36
4.1. Кадровое обеспечение учебного процесса		36
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса		36
4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса		36
4.4.Базы практики		38
5. Характеристика среды обучения, обеспечивающие развитие общих и профессиональных компетенций выпускников		39
6. Оценка результатов освоения ППСЗ		42
6.1. Контроль и оценка достижений обучающихся		42
6.2. Государственная (итоговая) аттестация выпускников		43

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСККООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 17 из 48
---	---	--------------------

7. Возможности продолжения образования выпускника	44
Матрица соответствия компетенций, составных частей ППСЗ и оценочных средств	-
Программы дисциплин и профессиональных модулей, учебных и производственных практик	-
Приложение 1. Рабочий учебный план (очное отделение)	-
Приложение 2. Рабочий учебный план (заочное отделение)	-

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную АНО СПО «Бирсккооптехникум» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и с учетом соответствующей примерной ППССЗ.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, позволяющих выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности и быть конкурентоспособным на рынке труда.

Особенностью ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является учет двух основополагающих принципов при отборе содержания учебных дисциплин и профессиональных модулей и построении процесса обучения:

1. практикоориентированность обучения;
2. непрерывность образования.

В образовательном процессе с целью реализации компетентного подхода широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся, организован свободный доступ к ресурсам Интернет, предоставляются учебные материалы в электронном виде, используются мультимедийные средства, тестовые формы контроля.

Ожидаемые результаты практико-ориентированного обучения:
- освоение в полном объеме общими и профессиональными компетенциями;

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 19 из 48
---	--	--------------------

- сознательный подход обучающихся к профессиональной деятельности;
- повышение востребованности выпускников на рынке труда;
- получение конкурентоспособного, профессионально мобильного специалиста.

Работа технолога общественного питания является первичной в процессе приготовления пищи и определяет качество еды в общепите, ее безопасность и вкусовые качества. Технолог, зная технологию производства продуктов питания, рецептуру блюд, закладку продуктов, технику безопасности приготовления пищи, содействует тому, что сырье превращается в высококлассный продукт. От его добросовестности в определении качества исходных продуктов, соблюдения полноценной нормы их закладки зависит качество приготовленной еды, и, соответственно, престиж ресторана или столовой.

ППССЗ позволяет подготовить выпускника, способного решать профессиональные задачи в организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, организации процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, организации процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, организации процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, организации работы структурного подразделения, выполнении работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар) и формирование у студентов общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

1.2. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки) №384 от 22апреля 2014г., зарегистрированного приказом Министерства юстиции №33234 от 23 июля 2014 г.;

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании» №273-ФЗ от 29.12.2012 г.;

- Приказ Минтруда России N 610н "Об утверждении профессионального стандарта «Повар»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ N 597н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер";

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г.

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСККООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 20 из 48
---	---	--------------------

№ 281н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель предприятия питания";

- Порядок организации и осуществление образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования (утверждено Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464)

- Приказ Минобрнауки России «Об утверждении ФГОС среднего (полного) общего образования» №413 от 17.05.2012 г., Приказ Минобрнауки России «О внесении изменений в приказ Минобрнауки «Об утверждении ФГОС среднего (полного) общего образования» №413 от 17.05.2012 г.» №1645 от 29.12.2014г.;

- РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПОЛУЧЕНИЯ СРЕДНЕГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ В ПРЕДЕЛАХ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ НА БАЗЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫХ ГОСУДАРСТВЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ И ПОЛУЧАЕМОЙ ПРОФЕССИИ ИЛИ СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (ФГАУ «ФИРО», 2015 г.);

- Приказ Минобрнауки России от 28.05.2014 г. №594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ «ФИРО», 2015 г.;

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 г. № 291);

- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013 г. №1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»

- Письмо Минобрнауки России, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17 февраля 2014 г. № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Устав АНО СПО «Бирсккооптехникум»;

- Локальные акты АНО СПО «Бирсккооптехникум».

1.3. Термины, определения, используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной

образовательной программы, имеющая определённую логическую завершённость по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОО – образовательная организация;

ОПОП – основная профессиональная образовательная программа по специальности;

ППССЗ - программа подготовки специалистов среднего звена

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс.

1.4 Требования к уровню подготовки, необходимого для освоения ППССЗ

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении:

- аттестат о среднем общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;

Прием в техникум для обучения по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется по договорам об оказании платных образовательных услуг, по заявлениям лиц, имеющих основное общее и среднее общее образование на условиях свободного приема.

Условиями приема на обучение по образовательной программе гарантировано соблюдение права на образование и зачисление из числа поступающих, имеющих соответствующий уровень образования.

1.5. Нормативный срок освоения программы

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 22 из 48
---	--	--------------------

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки при очной форме обучения
на базе среднего общего образования	Техник -технолог	2 год 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Срок получения СПО по ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовый уровень подготовки) при **заочной** форме получения образования увеличивается:
на базе среднего общего образования – **не более чем на 1 год**;
на базе основного общего образования – **не более чем на 1,5 года**;
для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья- **не более чем на 10 месяцев**

Квалификация выпускника **Техник -технолог**

1.6Трудоемкость ППССЗ

Трудоемкость ППССЗ на базе основного общего образования

Учебные циклы	Число недель	Часы
Аудиторная нагрузка	120	4320
Самостоятельная работа		2160
Учебная практика	8	288
Производственная практика (по профилю специальности)	20	720
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестации	7	-
Государственная (итоговая) аттестация	6	-
Каникулярное время	34	-

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 23 из 48
---	--	--------------------

Всего	199 нед.
-------	----------

Трудоемкость ППССЗ на базе среднего общего образования

Учебные циклы	Число недель	Часы
Аудиторная нагрузка	81	2916
Самостоятельная работа		1458
Учебная практика	8	288
Производственная практика (по профилю специальности)	20	720
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестации	5	-
Государственная (итоговая) аттестация	6	-
Каникулярное время	23	-
Всего		147 нед.

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

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности выпускников

В соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки областью профессиональной деятельности выпускников является

- 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 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;

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСККООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 24 из 48
---	---	--------------------

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.3 Виды профессиональной деятельности и компетенции:

- 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)
- - (дополнительный ВПД) Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства

При составлении учебного плана, рабочих программ дисциплин, программ практик и итоговой государственной аттестации были сформированы общие и профессиональные компетенции, которые находятся в тесной междисциплинарной связи. Учитывалось, какие дисциплины формируют конкретные компетенции, и выстраивалась логическая очередность дисциплин. Учебный план предусматривает, что большинство занятий проходит в интерактивной форме, соответственно при изучении конкретных дисциплин у студентов формируются и закрепляются деловые и профессиональные качества, требуемые в их дальнейшей работе. Получение практических навыков и апробирование своих знаний осуществляется также в ходе прохождения учебной и производственной практик.

2.4. Соответствие профессиональных модулей присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификации
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Техник-технолог общественного питания
Организация процесса приготовления и	Организация процесса приготовления и приготовление	Техник-технолог общественного

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСККООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 25 из 48	
приготовление холодной продукции.	сложной кулинарной	сложной холодной кулинарной продукции.	питания
Организация приготовления приготовление горячей продукции.	процесса и сложной кулинарной	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Техник-технолог общественного питания
Организация приготовления приготовление хлебобулочных, кондитерских изделий	процесса и сложных мучных	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Техник-технолог общественного питания
Организация приготовления приготовление холодных и горячих десертов	процесса и сложных	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Техник-технолог общественного питания
Организация структурного подразделения.	работы	Организация структурного подразделения.	Техник-технолог общественного питания
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих (16675 Повар)	должностям	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16675 Повар)	Повар
Организация кооперативного бизнеса предпринимательства	и	Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства	Техник-технолог общественного питания, организатор бизнеса в сфере общественного питания

2.5 Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

Техник - технолог должен обладать общими компетенциями:

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.

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 26 из 48
---	--	--------------------

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 видам деятельности:

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 1	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ДПК 1.4.	Организовывать подготовку овощей, плодов и грибов для приготовления сложной кулинарной продукции
ВПД 2	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. -
ДПК 2.4.	Проводить приготовление сложной холодной кулинарной продукции диетического и лечебно-профилактического назначения
ДПК 2.5	Организовывать и проводить нарезку и формовку овощей и фруктов для оформления блюд (карвинг)
ДПК 2.6	Проводить презентацию сложной холодной кулинарной продукции
ВПД 3	Организовывать процесс 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.

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 27 из 48
---	--	--------------------

ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ДПК 3.5.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из круп, макаронных и бобовых изделий.
ДПК 3.6.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из яиц и творога
ДПК 3.7	Проводить приготовление и оформления блюд из моллюсков и ракообразных
ДПК 3.8	Проводить презентацию сложной горячей кулинарной продукции
ВПД 4	Организовывать процесс 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
ДПК 4.5	Проводить приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения
ДПК 4.6	Проводить презентацию сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ДПК 5.3	Организовывать и проводить приготовление холодных и горячих напитков.
ВПД 6	Организовывать работу 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
ДПК 6.6	Участвовать в разработке предложений по совершенствованию ассортиментной политики и ценообразования на блюда, напитки и кулинарные изделия

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 28 из 48
---	--	--------------------

	организации питания
ВПД 7	Выполнять работы по профессии рабочих 16675 Повар
ДПК 7.1	Проводить приготовление блюд из овощей и грибов.
ДПК 7.2	Проводить приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста.
ДПК 7.3	Проводить приготовление супов и соусов.
ДПК 7.4	Проводить приготовление блюд из рыбы.
ДПК 7.5	Проводить приготовление блюд из мяса и домашней птицы.
ДПК 7.6	Проводить приготовление холодных блюд и закусок.
ДПК 7.7	Проводить приготовление сладких блюд и напитков.
ДПК 7.8	Проводить приготовление хлебобулочных, мучных изделий.
ВПД 8	Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства
ДПК 8.1	Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела
ДПК 8.2	Применять методы исследования потребительского рынка с целью обоснования целесообразности деятельности
ДПК 8.3	Разрабатывать обоснованный бизнес-план
ДПК 8.4	Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела
ДПК 8.5	Формировать взаимоотношения с различными органами и службами
ДПК 8.6	Формировать необходимые ресурсы для организации и ведения кооперативного дела
ДПК 8.7	Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью

Матрица соответствия компетенций учебным дисциплинам представлена в Приложении 1.

РАЗДЕЛ 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В соответствии с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования и ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** содержание и организация

образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин (модулей), оценочными и методическими материалами, а также иными компонентами, обеспечивающими воспитание и обучение обучающихся.

3.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие качественные и количественные характеристики ППССЗ по специальности **19.02.10 Технология производства общественного питания** :

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- виды учебных занятий;
- распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и семестрам;
- распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной итоговой аттестации.

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ППССЗ. Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки при очной форме получения образования составляет 36 академических часов в неделю.

19.02.10 Технология производства общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 30 из 48
--	---	--------------------

3.1.1 Базисный учебный план (на базе основного общего образования)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)					
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная			
					всего занятий	в том числе		
			лекций	лаб. работ, практических занятий, семинаров и т.д.		курсовых работ (проектов)		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
О.00	Общеобразовательный цикл*	1з/10дз/4э	2106	702	1404	658	746	
Базовые учебные дисциплины								
ОУБ.01	Русский язык	-,Э	117	39	78	54	24	
ОУБ.02	Литература	-,ДЗ	177	59	118	84	34	
ОУБ.03	Иностранный язык	ДЗ,Э	177	59	118	0	118	
ОУБ.04	Математика (включая алгебру, начала математического анализа, геометрию)	-,Э	234	78	156	62	94	
ОУБ.05	История	-,ДЗ	177	59	118	86	32	
ОУБ.06	Физическая культура**	З,ДЗ	177	59	118	3	115	
ОУБ.07	Основы безопасности жизнедеятельности****	-,ДЗ	105	35	70	34	36	
ОУБ.08	Обществознание (включая экономику и право)	-,ДЗ	162	54	108	74	34	
ОУБ.09	Астрономия	-,ДЗ	54	18	36	28	8	
Профильные учебные дисциплины								
ОУП.10	Информатика	-,ДЗ	154	51	103	37	66	
ОУП.11	Химия	-,Э	290	98	192	120	72	

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 31 ИЗ 48
--	--	--------------------

ОУП.12	Биология	-,ДЗ	165	54	111	68	43	
Дополнительные учебные дисциплины								
ОУБ.13	Башкирский язык*****	-, ДЗ	117	39	78	8	70	
ИП	Индивидуальный проект (химия)	защита проекта		30*				
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	Зз/8дз/0э	744	248	496	116	380	0
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	62	14	48	48	0	
ОГСЭ.02	История	ДЗ	62	14	48	48	0	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	---,---ДЗ	182	20	162	0	162	
ОГСЭ.04	Физическая культура**	З,ДЗ,З,ДЗ,З,ДЗ	324	162	162	2	160	
ОГСЭ.05	Башкирский язык*****	-,ДЗ	57	19	38	0	38	
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	-, ДЗ	57	19	38	18	20	
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0з/2дз/1э	312	104	208	112	96	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	48	16	32	10	22	
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	20	12	
ЕН.03	Химия	-,Э	216	72	144	82	62	
П.00	Профессиональный цикл	0з/24 дз/15 э	3318	1106	2212	1246	926	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0з/6дз/5э	966	322	644	392	252	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	90	30	60	38	22	
ОП.02	Физиология питания	Э	75	25	50	32	18	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	63	21	42	26	16	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	90	30	60	30	30	
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э	63	21	42	26	16	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	36	12	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,ДЗ	208	70	138	90	48	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	22	10	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	102	34	68	20	48	
ОП.10	Организация обслуживания	ДЗ	56	18	38	28	10	
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	Э	99	33	66	44	22	
ПМ.00	Профессиональные модули	0з /18дз/10 э	2352	784	1568	854	674	40***

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 32 из 48
--	--	--------------------

ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	312	104	208	118	90	
МДК. 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	312	104	208	118	90	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			72			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)	372	124	248	128	120	
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	372		248	128	120	
УП.02	Учебная практика	ДЗ			36			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(к)	432	144	288	168	100	20
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,ДЗ	432	144	288	168	100	20
УП.03	Учебная практика	ДЗ			72			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ			144			
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(к)	270	90	180	98	82	
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ,ДЗ	270	90	180	98	82	
УП.04	Учебная практика	ДЗ			36			
ПП.04	Производственная практика	ДЗ			108			
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(к)	237	79	158	88	70	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,ДЗ	237	79	158	88	70	
УП.05	Учебная практика	ДЗ			36			
ПП.05	Производственная практика				108			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Эк	252	84	168	86	62	20
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-,ДЗ	252	84	168	86	62	20
ПП.06	Производственная практика	ДЗ			72			
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 ПОВАР	Э(к)	309	103	206	98	108	
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	-,ДЗ	90	30	60	30	30	
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск		219	73	146	78	68	

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 33 из 48
--	--	--------------------

УП.07	Учебная практика	ДЗ			72			
ПП.07	Производственная практика				108			
ПМ.08	Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства	Э(к)	168	56	112	60	52	
МДК.08.01	Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства	-,ДЗ	168	56	112	60	52	
УП 08	Учебная практика	ДЗ			36			
ПП 08	Производственная практика				36			
Всего			4374	1458	2916	1504	1372	40
Всего (вкл.общееобразовательный цикл)			6478	2158	4320	2162	2118	40
УП+ПП Учебная практика и Производственная практика (по профилю специальности)*****					1008			
ПДП	Преддипломная практика				4 нед.			
ГИА	Государственная итоговая аттестация*****				6 нед.			

- *Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ.
- **Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях)
- ***Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.
- **** В период обучения с юношами проводятся учебные сборы
- *****Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией
- *****Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ 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 образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики.

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 34 ИЗ 48
---	---	--------------------

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
 *****Реализация ППСЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации. Реализация ППСЗ на государственном языке республики Башкортостан осуществляться не в ущерб государственному языку Российской Федерации.

*****Государственная (итоговая) аттестация

Выполнение ВКР 4 недели

Защита ВКР 2 недели

3.1.2 Базисный учебный план (на базе среднего общего образования)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)						
			максимальная	Самостоятельная работа	Обязательная аудиторная				
					всего занятий	в том числе			
						лекций	лаб работ, практических занятий, семинаров и т.д.	курсовых работ (проектов)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	Зз/8дз/0э	744	248	496	116	380	0	
ОГСЭ.01	Основы философии	ДЗ	62	14	48	48	0		
ОГСЭ.02	История	ДЗ	62	14	48	48	0		
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, ДЗ	182	20	162	0	162		
ОГСЭ.04	Физическая культура**	З, ДЗ, З, ДЗ, З, ДЗ	324	162	162	2	160		
ОГСЭ.05	Башкирский язык*****	-, ДЗ	57	19	38	0	38		
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	-, ДЗ	57	19	38	18	20		
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	0з/2дз/1э	312	104	208	112	96	0	
ЕН.01	Математика	ДЗ	48	16	32	10	22		

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСЬКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 35 из 48
--	---	--------------------

ЕН.02	Экологические основы природопользования	ДЗ	48	16	32	20	12	
ЕН.03	Химия	-,Э	216	72	144	82	62	
П.00	Профессиональный цикл	0з/24 дз/15 э	3318	1106	2212	1246	926	
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	0з/6дз/5э	966	322	644	392	252	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ	90	30	60	38	22	
ОП.02	Физиология питания	Э	75	25	50	32	18	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Э	63	21	42	26	16	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Э	90	30	60	30	30	
ОП.05	Метрология и стандартизация	Э	63	21	42	26	16	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ДЗ	72	24	48	36	12	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-,ДЗ	208	70	138	90	48	
ОП.08	Охрана труда	ДЗ	48	16	32	22	10	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-,ДЗ	102	34	68	20	48	
ОП.10	Организация обслуживания	ДЗ	56	18	38	28	10	
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании	Э	99	33	66	44	22	
ПМ.00	Профессиональные модули	0з /18дз/10 э	2352	784	1568	854	674	40***
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э(к)	312	104	208	118	90	
МДК. 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Э	312	104	208	118	90	
ПП.01	Производственная практика	ДЗ			72			
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Э(к)	372	124	248	128	120	
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Э	372		248	128	120	
УП.02	Учебная практика	ДЗ			36			
ПП.02	Производственная практика	ДЗ			72			
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Э(к)	432	144	288	168	100	20
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-,ДЗ	432	144	288	168	100	20
УП.03	Учебная практика	ДЗ			72			
ПП.03	Производственная практика	ДЗ			144			

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСЬКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 36 из 48
--	---	--------------------

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Э(к)	270	90	180	98	82	
МДК 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ДЗ,ДЗ	270	90	180	98	82	
УП.04	Учебная практика	ДЗ			36			
ПП.04	Производственная практика	ДЗ			108			
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Э(к)	237	79	158	88	70	
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-,ДЗ	237	79	158	88	70	
УП.05	Учебная практика	ДЗ			36			
ПП.05	Производственная практика				108			
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Эк	252	84	168	86	62	20
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	-,ДЗ	252	84	168	86	62	20
ПП.06	Производственная практика	ДЗ			72			
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 ПОВАР	Э(к)	309	103	206	98	108	
МДК.07.01	Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для блюд массового спроса	-,ДЗ	90	30	60	30	30	
МДК.07.02	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и их отпуск		219	73	146	78	68	
УП.07	Учебная практика	ДЗ			72			
ПП.07	Производственная практика				108			
ПМ.08	Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства	Э(к)	168	56	112	60	52	
МДК.08.01	Организация кооперативного бизнеса и предпринимательства	-,ДЗ	168	56	112	60	52	
УП 08	Учебная практика	ДЗ			36			
ПП 08	Производственная практика				36			
Всего			4374	1458	2916	1504	1372	40
УП+ПП Учебная практика и Производственная практика (по профилю специальности)*****					1008			
ПДП	Преддипломная практика				4 нед.			
ГИА	Государственная итоговая аттестация*****				6 нед.			

**Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях)

<p align="center">19.02.10 Технология продукции общественного питания</p>	<p align="center">ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСККООПТЕХНИКУМ»</p>	<p align="center">СТР. СТР. 37 ИЗ 48</p>
--	---	--

***Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

**** В период обучения с юношами проводятся учебные сборы

*****Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией

*****Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ 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 образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательной организацией по каждому виду практики. 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

*****Реализация ППССЗ осуществляется на государственном языке Российской Федерации. Реализация ППССЗ на государственном языке республики Башкортостан осуществляться не в ущерб государственному языку Российской Федерации.

*****Государственная (итоговая) аттестация

Выполнение ВКР 4 недели

Защита ВКР 2 недели

3.2. 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 государственную итоговую аттестации, каникулы. Утверждается директором техникума ежегодно до начала учебного года.

3.2.1 Календарный учебный график (на базе основного общего образования)

Ку	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Феврал	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август
----	----------	---------	--------	---------	--------	--------	------	--------	-----	------	------	--------

19.02.10 Технология производства общественного питания	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 39 из 48
--	---	--------------------

В рабочей программе каждой учебной дисциплины четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, приобретаемыми умениями и компетенциями в целом по ППСЗ. В рабочей программе каждого профессионального модуля четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, приобретаемыми практическим опытом, умениями и компетенциями в целом по ППСЗ.

В Приложении 2 представлены аннотации учебных дисциплин и профессиональных модулей.

3.5. Рабочая программа производственной практики (преддипломной) (прилагаются)

Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях и в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. В процессе прохождения производственной (преддипломной) практики обучающиеся находятся на рабочих местах и выполняют часть обязанностей штатных работников, как внештатные работники, а при наличии вакансии практикант может быть зачислен на штатную должность с выплатой заработной платы. Зачисление обучающегося на штатные должности не освобождает их от выполнения программы практики.

Цель производственной (преддипломной) практики – закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения, приобретение необходимых умений навыков и опыта работы по изучаемой специальности на конкретном рабочем месте, подготовка материала для выполнения выпускной квалификационной работы

Рабочие программы практик прилагаются к ППСЗ.

РАЗДЕЛ 4. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение реализации ППССЗ

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ.

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

4.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

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

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности «Общественное питание» не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся 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 (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.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 41 ИЗ 48
---	---	--------------------

Учебный процесс осуществляется в учебном корпусе общей площадью 4800 кв. м.

Учебный процесс организован в одну смену.

Иногородные студенты обеспечены общежитием на 360 мест.

Питание студентов организовано в кафе техникума, общей площадью 500 кв. м.

Медицинское обслуживание студентов осуществляется штатным медицинским сотрудником, обслуживающим обучающихся в здравпункте.

В распоряжении студентов находятся спортивные помещения и сооружения техникума, включающие спортивный, тренажерный зал а также открытое сооружение спортивного назначения.

С целью мультимедийного сопровождения учебного процесса в техникуме установлены: проекторы, мультимедийные экраны. В аудиториях, не оборудованных стационарным мультимедийным сопровождением, есть возможность применения переносных проекторов, ноутбуков, экранов. В техникуме действует локальная сеть.

Реализация учебного процесса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется в специализированных учебных кабинетах/лабораториях.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки):**

№	Наименование
	Кабинеты
1	социально-экономических дисциплин
2	иностранный язык
3	информационных технологий в профессиональной деятельности
4	экологических основ природопользования
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
6	безопасности жизнедеятельности
7	русского языка
8	башкирского языка
9	естественных наук
	Лаборатории:

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 42 из 48
---	---	--------------------

1	метрологии и стандартизации
2	микробиологии, санитарии и гигиены
3	Учебный кулинарный цех
4	Учебный кондитерский цех
	Спортивный комплекс:
1	спортивный зал
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
3	стрелковый тир или место для стрельбы
	Залы
	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал

4.4. Базы практики

В соответствии с 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.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная практика проводится в специализированном учебном кабинете в объёме часов, предусмотренных учебными планами при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

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

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между техникумом и организациями (договора прилагаются).

Сроки проведения практики устанавливаются в соответствии с учебными планами.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

По всем видам практики предусмотрено оформление отчета и защита практики. Прохождение практики и ее успешная защита являются обязательным условием для допуска к квалификационному экзамену, который в свою очередь является формой итоговой аттестации успешности

19.02.10 Технология ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 43 из 48
---	---	--------------------

освоения профессионального модуля и необходимым условием для принятия решения «Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

Преддипломная практика проводится непрерывно после освоения учебной практики и практики по профилю специальности.

Базами практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания являются организации Республики Башкортостан и других регионов РФ: рестораны, кафе, бары, столовые и другие пункты общественного питания

Перечень баз практики представлен в Приложении 3.

РАЗДЕЛ 5. Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников

Социально-личностные компетенции являются важной составляющей профессионального развития, становления личности, способствующие саморазвитию и самореализации личности, ее успешной жизнедеятельности в социальном взаимодействии и интегрирует личностные свойства, качества, способности студента - будущего специалиста в области его профессиональной деятельности.

В соответствии с указанными направлениями, воспитательная деятельность осуществляется по определенной системе в рамках сложившихся традиций и через устойчивые организационно-методические и общественные структуры: методическое объединение классных руководителей, Совет по профилактике правонарушений, общественный наркологический пост, студенческий Совет техникума, Совет общежития, кружки и секции и во взаимодействии с городскими административными и общественными структурами (отдел молодежи, отдел образования, здравоохранения, по физкультуре, спорту и туризму, культуры администрации г. Бирска, городской центр занятости населения, Совет ветеранов, молодежные подростковые клубы и др.).

Для планомерной воспитательной деятельности в техникуме созданы все условия. Имеется: библиотека, психологическая служба, медицинский кабинет, музей, актовый и читальные залы, спортивный зал, тренажерные зал, спортивный комплекс, включающий в себя баскетбольную, волейбольную, футбольную и детскую площадки, помещения для проведения занятий кружков.

Все вышеперечисленные помещения укомплектованы современным оборудованием, инвентарем. Для коллектива художественной самодеятельности приобретаются сценические костюмы, ежегодно спортивный инвентарь пополняется и обновляется, фонд библиотеки располагает достаточным количеством подписных изданий, художественной литературы и т.д.

В техникуме на должном уровне финансируется творческая и спортивная деятельность студентов (расширяется материальная база,

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 44 ИЗ 48
---	---	--------------------

финансируются расходы на проведение культурно-массовых и спортивных мероприятий, занятий кружков и т.д.).

В планировании и реализации основных направлений воспитательной работы прослеживается стремление охватить весь образовательный процесс, интегрировать учебную и внеаудиторную деятельность студентов, деятельность и общение за пределами учебного заведения.

В целях воспитания активно используются возможности учебного процесса, воспитательный потенциал урока. В рабочих программах преподавателей определены нравственные, психолого-педагогические аспекты профессиональной деятельности будущих специалистов, культурологический и региональный компонент. В поурочных планах отдельно выделены воспитательные цели урока.

Ведущая роль в организации и руководстве учебно-воспитательной работой в учебной группе принадлежит классному руководителю, непосредственно отвечающему за организацию и воспитание коллектива студентов.

В основе организации работы классных руководителей - сложившаяся многолетняя общетехникумовская система планирования, структурирования, контроля. Определен перечень обязательной документации классного руководителя (годовой план воспитательной работы, дневник классного руководителя, дневник индивидуальной воспитательной работы со студентами и родителями, протоколы собраний группы, ведомости ежемесячного и семестрового учета успеваемости и посещаемости, методические разработки классных часов, открытых воспитательных мероприятий, конкурсов). В течение всего периода обучения ведутся типовые журналы работы классного руководителя. Организация образовательного процесса характеризуется наличием определенной системы проведения внеклассной работы с учебной группой (собрания студенческих групп, линейки на отделении, тематические и педагогические классные часы, заседания методического объединения классных руководителей). Заместителем директора по воспитательной работе и методическим объединением классных руководителей разрабатываются рекомендации по тематике собраний, классных часов в соответствии с Программой и основными направлениями воспитательной деятельности. В соответствии с планом проведения основных мероприятий, каждый классный руководитель совместно с группой планирует, организует и проводит одно общетехникумовское мероприятие.

Особое внимание в системе работы классных руководителей уделяется формированию позитивной мотивации к учебной деятельности, воспитанию сознательной дисциплины, навыков самоорганизации и самоконтроля, чему способствуют система ежемесячного учета и последующего прогнозирования учебных достижений, психолого-педагогическое просвещение родителей.

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 45 ИЗ 48
---	---	--------------------

В техникуме функционирует Совет по профилактике правонарушений. Состав совета утверждается приказом директора техникума ежегодно в сентябре месяце. В состав Совета входят представители администрации техникума, классные руководители, педагог-психолог, воспитатель общежития, принимают участие члены студенческого совета техникума. На ежемесячных заседаниях поднимаются вопросы профилактической работы в группе, состояния дисциплины в общежитии, а также анализируются случаи нарушений Устава техникума, правил внутреннего распорядка, учебной дисциплины и общественного поведения и определяются меры по проведению индивидуальной работы. Регулярно организуются встречи и беседы студентов с наркологами, представителями судебных и правоохранительных органов (ежегодно - соответственно 9 и 7 встреч с охватом всех групп).

Для осуществления целей и задач общей концепции воспитательного процесса в техникуме создана система студенческого самоуправления, осуществляющая свою деятельность через ряд структур: студенческая конференция как высший орган, студенческий Совет самоуправления, Совет общежития, старостат, общественный наркологический пост. Сложились следующие направления работы студенческого самоуправления: учебно-исследовательская (соучастие в контроле учебной деятельности), защита прав студентов, поддержание правопорядка, социальная защита (сотрудничество с Советом профилактики техникума, участие в решении вопросов, касающихся отчисления студентов и наложения дисциплинарных взысканий, поддержание правопорядка в помещении техникума, на студенческих мероприятиях); внесение предложений по материальному поощрению студентов, контроль за состоянием учебных помещений, мест общественного пользования, за созданием надлежащих условий в общежитии и т.д.); организация досуга, культурно-спортивной деятельности, пропаганда здорового образа жизни, проведение культурно-массовых, спортивных мероприятий, работа творческих коллективов, организация фестивалей, конкурсов, смотров); информационная деятельность (выпуск стенгазет, информационных бюллетеней); самообслуживания (участие в заселении в общежитие, организация дежурства в кабинетах, в техникуме, трудовой деятельности).

Основными формами внеучебной деятельности являются: кружковая работа, работа спортивных секций, внеучебная деятельность по предмету. Ежегодно работает от 6 до 7 кружков и секций. Творческие коллективы работают под руководством опытных специалистов и готовят оригинальные программы для всех традиционных студенческих мероприятий. Творческие коллективы - неоднократные лауреаты и дипломанты городских фестивалей и конкурсов:

В техникуме имеются спортивный и тренажерные залы, лыжная база, спортивные площадки (волейбольная, футбольная, баскетбольная и детская)

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»	СТР. СТР. 46 ИЗ 48
---	---	--------------------

, спортивный инвентарь. В течение года ведется большая работа по расширению и укреплению материально-технической базы техникума

Здание общежития построено в 1975 году. Общая площадь общежития 4826,1 кв. м., жилая - 2254 кв. м. Общежитие рассчитано на 360 мест

Функционирует студенческий Совет общежития. Регулярно, в соответствии с планом работы воспитателей и Совета, проводятся заседания студсовета, рейды проверки санитарного состояния, культурно - досуговые мероприятия, ведется оформление стендов, выпуск стенгазет. Проводится большая индивидуальная работа по адаптации студентов.

РАЗДЕЛ 6. Оценка освоения результатов освоения ППССЗ

6.1 Контроль и оценка достижений обучающихся.

В соответствии с ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (п. 8.1.) оценка качества освоения обучающимися программ подготовки специалистов среднего звена включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

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

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

Текущий контроль знаний осуществляется в соответствии с рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей.

Знания и умения выпускников определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «зачтено» («зачет»), которые указываются в приложении к диплому о среднем профессиональном образовании.

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

Конкретные формы и процедуры промежуточной аттестации доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Промежуточная аттестация обучающихся предусмотрена в форме экзаменов, дифференцированных зачетов/зачетов.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме экзамена проводится во время сессий, которыми заканчивается каждый семестр.

Промежуточная аттестация обучающихся в форме дифференцированного зачета/зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания (текущая и промежуточная аттестация) техникум создает и утверждает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации и позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

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

АНО СПО «Бирский кооперативный техникум» создает условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности – для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели, читающие смежные дисциплины и потенциальные работодатели.

В учебном плане по специальности предусмотрено выполнение курсовых работы. Тематика курсовых работ рассматривается на заседании ПЦК и утверждается заместителем директора по НМР. Тематика курсовых работ соответствует профессиональной направленности программы подготовки специалистов среднего звена. В техникуме разработаны Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

6.2. Государственная (итоговая) аттестация выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождение практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены учебным заведением на основании порядка проведения государственной (итоговой) аттестации выпускников по программам СПО, утвержденного федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики

<p align="center">19.02.10 Технология продукции общественного питания</p>	<p align="center">ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА АНО СПО «БИРСКООПТЕХНИКУМ»</p>	<p align="right">СТР. СТР. 48 из 48</p>
--	--	---

и нормативно-правовому регулированию в сфере образования, определенного в соответствии с ФЗ-273 «Об образовании».

РАЗДЕЛ 7. Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший, ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен:

- к освоению основной образовательной программы высшего профессионального образования;
- к освоению основной образовательной программы высшего профессионального образования по соответствующей специальности в сокращенные сроки.

Выпускники имеют возможность продолжить обучение и повысить уже полученную квалификацию в образовательных организациях ВО, ВПО