



Частное профессиональное образовательное учреждение
**«Новосибирский кооперативный техникум
имени А.Н.Косыгина
Новосибирского облпотребсоюза»**

(ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»)

Утверждаю
Директор частного профессионального
образовательного учреждения
«Новосибирский кооперативный техникум имени
А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»

Попова

«30» августа 2018 года



**Программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки**

Квалификация: Техник-технолог

Рассмотрена и одобрена на
заседании педагогического совета
Протокол № 1
«30» августа 2018 года

Новосибирск 2018

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384.

Организация-разработчик: Частное профессиональное образовательное учреждение «Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»

Разработчики:

Попова Татьяна Анатольевна, директор;

Бегунова Светлана Феликсовна, заместитель директора по учебно-производственной работе;

Фомина Татьяна Александровна, заведующий отделением (очного);

Белова Любовь Александровна, преподаватель высшей квалификационной категории, председатель цикловой комиссии сервисных дисциплин.

Согласовано:

Главный технолог общественного питания
Новосибирского облпотребсоюза

«30» августа 2018г.



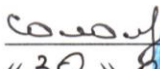
Соломина

Е.А. Соломина

Частное профессиональное образовательное учреждение
**«Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина
Новосибирского облпотребсоюза»**

(ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»)

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог
общественного питания
Новосибирского облпотребсоюза
 Е.А.Соломина
«30» августа 2021 года



УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума
 Т.А.Попова
«30» августа 2021 года



**Лист изменений, вносимых в программу подготовки специалистов
среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

на 2021-2022 учебный год

Дополнений и изменений в программе подготовки специалистов среднего звена по специальности нет.

Рассмотрено и одобрено на заседании педагогического совета
Протокол № 01 от 30 августа 2021 года

Частное профессиональное образовательное учреждение
**«Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина
Новосибирского облпотребсоюза»**

(ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»)

СОГЛАСОВАНО
Главный технолог
общественного питания
Новосибирского облпотребсоюза
Е.А.Соломина
«31» августа 2020 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор техникума
Т.А.Попова
«31» августа 2020 года

**Лист изменений, вносимых в программу подготовки специалистов
среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

на 2020-2021 учебный год

В соответствии с Приказом Министерства Просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020 года №441 О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 года №464 образовательная программа среднего профессионального образования дополнена рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы.

Рассмотрено и одобрено на заседании педагогического совета
Протокол № 01 от 31 августа 2020 года

Частное профессиональное образовательное учреждение
**«Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н.Косыгина
Новосибирского облпотребсоюза»**
(ЧПОУ «НКТ им. А.Н.Косыгина Новосибирского облпотребсоюза»)

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог
общественного питания
Новосибирского облпотребсоюза

Е.А.Соломина
«30» августа 2019 года



УТВЕРЖДАЮ

Директор _____
Т.А. Солопова
«30» августа 2019 года



**Лист изменений, вносимых в программу подготовки специалистов
среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

на 2019-2020 учебный год

Дополнений и изменений в программе подготовки специалистов среднего звена по специальности нет

Рассмотрено и одобрено на заседании педагогического совета
Протокол № 01 от 30 августа 2019 года

Содержание

1. Общие положения	5
1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена	5
1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания	5
1.3. Общая характеристика ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания	6
1.3.1. Цель ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания	6
1.3.2. Срок получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	6
1.3.3. Трудоемкость ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания	7
1.3.4. Особенности ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания	8
1.3.5. Требования к поступающим	8
1.3.6. Востребованность выпускников	8
1.3.7. Основные пользователи ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания	9
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	10
2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников специальности	10
2.1.1. Область профессиональной деятельности	10
2.1.2. Объекты профессиональной деятельности	10
2.1.3. Виды профессиональной деятельности	10
2.2. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена	10
2.2.1. Общие компетенции	10
2.2.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	10
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса	13
3.1. Учебный план	13
4. Контроль и оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена	17
4.1. Контроль и оценка качества освоения основных видов профессиональной деятельности, общих и профессиональных компетенций	17
4.2. Требования к выпускной квалификационной работе	17

4.3. Организация Государственной итоговой аттестации выпускников.	18
5. Ресурсное обеспечение ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания	19
5.1. Кадровое обеспечение	19
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	19
5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	20
6. Характеристики среды техникума, обеспечивающие развитие компетенций выпускников	21
7. Особенности реализации ППССЗ для инвалидов и лиц с ОВЗ	24
7.1. Особенности организации образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения	24
7.2. Особенности организации образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха	24
7.3. Особенности организации образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата	24
7.4. Условия для обеспечения безбарьерной среды для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	25
Приложения	

1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая Частным профессиональным образовательным учреждением «Новосибирский кооперативный техникум имени А.Н. Косыгина Новосибирского облпотребсоюза» (далее-Техникум) представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных образовательным учреждением с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384, профессиональных стандартов и регионального рынка труда.

Техникум имеет право на реализацию программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (далее – ППССЗ) при наличии лицензии на осуществление образовательной деятельности и государственной аккредитации указанной программы.

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;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных дисциплин;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- программы учебной и производственной практик;
- программу государственной итоговой аттестации.

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

Нормативно-правовую базу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составляет:

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;

3. Приказ Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
4. Приказ Минобрнауки России от 29 октября 2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
5. Постановление Правительства РФ от 15 сентября 2020 г. № 1441 «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг»;
6. Приказ Министерства просвещения РФ от 2 сентября 2020 г. № 457 «Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»;
7. Приказ Минобрнауки России от 13 июня 2013 г. № 455 «Об установлении порядка и оснований предоставления академического отпуска лицам, обучающимся по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»;
8. Приказ науки и высшего образования Российской Федерации, Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
9. Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
10. Приказ Минобрнауки России от 15 марта 2013 г. № 185 «Об утверждении Порядка применения к обучающимся и снятия с обучающихся мер дисциплинарного взыскания»;
11. Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 г. №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;
12. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015г. №06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
13. Устав Техникума.

1.3. Общая характеристика ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.3.1. Целью (миссия) ППСЗ является - развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с обязательными требованиями ФГОС СПО. Получение среднего профессионального образования по программе подготовки

специалистов среднего звена допускается только в образовательной организации.

1.3.2. Срок получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
среднее общее образование	Техник - технолог	2 год 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки, независимо от применяемых образовательных технологий увеличивается

а) для обучающихся по заочной форме обучения:

на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;

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

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная итоговая аттестация	6 нед.
Каникулы	23 нед.
Итого	147 нед.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В этом случае ППССЗ разрабатывается на основе требований федеральных государственных образовательных стандартов

среднего общего образования и СПО с учетом профиля получаемой специальности СПО (естественно - научный).

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулы	11 нед.

1.3.4. Особенности ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

При разработке ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания учтены требования регионального рынка труда для решения комплексных задач в социальной сфере по социальной защите населения.

Практикоориентированность подготовки выпускников по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составляет более 50 % от общего объема подготовки, это дает возможность быть конкурентоспособными и востребованными на рынке труда.

В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при получении СПО по ППССЗ по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части развития общих компетенций студенты участвуют в различных формах студенческого самоуправления, работе общественных организаций: волонтерские движения, шахматный клуб «Белая ладья», спортивных и творческих коллективах.

В обучении используются активные и интерактивные формы проведения занятий, которые в сочетании с внеаудиторной работой формируют и развивают общие, профессиональные компетенции.

Преподаватели цикловой комиссии сервисных дисциплин обеспечивает компетентностный подход в учебном процессе через проведение учебных занятий практическими работниками ресторанов, кафе и других предприятий индустрии питания, через деловые игры, моделирующие профессиональную деятельность; организацию и проведение Олимпиад, интеллектуально-спортивных игр с интегрированным содержанием практиконаправленных заданий. Разработанная система конкурсных заданий и оценивания деятельности обучающихся позволяет получить достаточно полную картину профессиональных и личностных качеств участников, выявить готовность к профессиональной деятельности.

1.3.5. Требования к поступающим

Поступающий должен иметь один из документов государственного образца:

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

- диплом о среднем профессиональном образовании или высшем образовании.

1.3.6. Востребованность выпускников

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания востребованы в предприятиях общественного питания: в ресторанах, барах, кафе, столовых, закусочных, кафетериях, кофейнях, буфетах, предприятиях быстрого обслуживания и др., независимо от их организационно – правовых форм.

1.3.7. Основные пользователи ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Основными пользователями ППСЗ являются:

- администрация и коллективные органы управления техникума;
- преподаватели, сотрудники;
- обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- заказчики образовательных услуг (абитуриенты, родители и/или законные представители);
- работодатели.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Область профессиональной деятельности

- организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.1.2. Объекты профессиональной деятельности:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

2.1.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по рабочей профессии Повар.
- Организация кооперативного дела и предпринимательства.

2.2. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.2.1. Общие компетенции.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. 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.

5.2.2. 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.

5.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

5.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

5.2.6. Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

5.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар».

ПК 7.1. Приготовление блюд из овощей, плодов, грибов.

ПК 7.2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.

ПК 7.3. Приготовление супов, соусов.

ПК 7.4. Приготовление блюд из рыбы

ПК 7.5. Приготовление блюд из мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ППК 7.6. Приготовление холодных блюд и закусок

ПК 7.7. Приготовление сладких блюд и напитков.

ПК 7.8. Приготовление мучных изделий.

5.2.8. Организация кооперативного дела и предпринимательства.

ПК 8.1. Формировать предпринимательские идеи и определять цели деятельности кооперативного дела.

ПК 8.2. Применять методы исследования потребительского рынка с целью обоснования целесообразности деятельности.

ПК 8.3. Планировать процесс создания кооперативного дела для малого и среднего бизнеса.

ПК 8.4. Осуществлять процедуру юридического оформления создаваемого кооперативного дела.

ПК 8.5. Осуществлять организацию и управление предпринимательской деятельностью.

3. ДОКУМЕНТЫ, РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

3.1.1. Учебный план регламентирует порядок реализации ППССЗ, в том числе с реализацией ФГОС среднего общего образования в пределах образовательных программ СПО с учетом профиля получаемого профессионального образования. Учебный план является основным документом для составления расписаний учебных занятий и экзаменационных сессий, расчета годовой педагогической нагрузки преподавателей.

3.1.2. Учебный план определяет качественные и количественные характеристики ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень, последовательность изучения учебных циклов и объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практик;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на их подготовку и проведение;
- объем каникул по годам обучения.

3.1.3. При формировании учебного плана учтены следующие нормативы:

- обязательная учебная нагрузка обучающихся при получении СПО по ППССЗ включает обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе модулей;
- максимальная учебная нагрузка студента включает все виды обязательной аудиторной нагрузки и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы;
- максимальный объем учебной нагрузки студента составляет 54 часа в неделю;
- объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю;
- объем обязательной аудиторной нагрузки по каждой учебной дисциплине и каждому профессиональному модулю составляет не менее 36 часов за весь курс изучения;
- объем внеаудиторной (самостоятельной) учебной нагрузки составляет 18 часов в неделю;

- преддипломная практика является обязательной для всех студентов, осваивающих ППССЗ, она проводится после последней сессии и реализуется по направлению образовательного учреждения;
- консультации предусматриваются в объеме 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций групповые, индивидуальные, письменные, устные.

3.1.4. При формировании учебного плана часы обязательной учебной нагрузки, включая инвариантную и вариативную части ППССЗ используются в полном объеме. Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет 70 процентов от общего объема времени отведенного на их освоение. Вариативная часть 30 процентов дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Необходимость реализации дополнительных к обязательным новым учебных дисциплин, профессиональных модулей или увеличения объема времени, отведенного на дисциплины и модули обязательной части, обосновываются в пояснительной записке к учебному плану.

3.1.5. ППССЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
 - математического и общего естественнонаучного;
 - профессионального.
- и разделов:
- учебная практика;
 - производственная практика (по профилю специальности)
 - производственная практика (преддипломная);
 - промежуточная аттестация;
 - государственная итоговая аттестация.

3.1.5.1. Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин. Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих обязательных дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Деловой этикет». 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).

3.1.5.2. Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля

входит один или несколько междисциплинарных курсов. Обязательная часть профессионального учебного цикла предусматривает изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», объем часов составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов. Образовательная организация имеет право для подгрупп девушек использовать часть учебного времени дисциплины «Безопасность жизнедеятельности», отведенного на изучение основ военной службы, на освоение основ медицинских знаний.

3.1.6. Практическая подготовка в техникуме организована:

- непосредственно в техникуме, в том числе в его структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки;

- в организации, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы (далее – профильная организация), в том числе в структурном подразделении профильной организации, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между техникумом и профильной организацией.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки организована при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных компонентов образовательных программ, предусмотренных учебным планом следующим образом:

- при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) практическая подготовка организуется путём проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью;

- при проведении практики практическая подготовка организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

3.1.7. Реализация компонентов образовательной программы в форме практической подготовки осуществляется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

3.1.8. Для всех учебных дисциплин и профессиональных модулей, в том числе введенных за счет вариативной части ППССЗ предусмотрена промежуточная аттестация, которая проводится непосредственно после окончания освоения соответствующих программ учебных дисциплин профессиональных модулей.

3.1.9. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

3.1.10. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Если дни экзаменов чередуются с днями учебных занятий, выделение времени на подготовку к нему не требуется, и проводить его можно на следующий день после завершения освоения соответствующей программы.

3.1.11. В каждом учебном году количество экзаменов не превышает 8, а количество зачетов - 10 (без учета зачетов по физической культуре).

3.1.12. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно.

3.1.13. При реализации образовательной программы среднего общего образования в пределах освоения ППССЗ на базе основного общего образования учитывается профиль профессионального образования.

3.1.14. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Программа государственной итоговой аттестации (тематика дипломных работ) разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.

3.1.15. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие у обучающего академических задолженностей и в полном объеме выполнение учебного плана или индивидуального учебного плана.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

4.1. Контроль и оценка качества освоения ППССЗ.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрабатываются по каждой дисциплине и профессиональному модулю. Нормативно-методическое обеспечение предусмотрено Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованием соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

4.2. Требования к выпускной квалификационной работе

Программа государственной итоговой аттестации утверждаются директором техникума после обсуждения на заседании педагогического совета с участием председателей государственных экзаменационных комиссий. Программа государственной итоговой аттестации, методические рекомендации по организации выполнения и защиты ВКР, включая критерии оценивания ВКР доводятся до сведения студентов, не позднее чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Тематика ВКР соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, рассматривается на заседании цикловой комиссии сервисных дисциплин, утверждается заместителем директора по учебно-производственной работе техникума после предварительного положительного заключения работодателей. Тематика выпускных (квалификационных) работ имеет практико-ориентированный характер. Закрепление тем дипломных работ с указанием руководителей за студентами оформляется приказом директора техникума не позднее чем за две недели до выхода студентов на практику. После издания приказа об утверждении тем дипломных работ и научных руководителей каждому студенту выдаётся утверждённое заместителем директора по учебно-производственной работе задание на ВКР.

Общее руководство и контроль над ходом выполнения дипломных работ осуществляют заместитель директора по учебно-производственной работе, заведующие отделениями в соответствии с должностными обязанностями.

Выполненные ВКР рецензируются специалистами из числа работников предприятий, организаций, на практических материалах которых выполнялась работа.

4.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по ППССЗ «Технология продукции общественного питания».

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК), состав которой утверждается директором техникума. ГЭК возглавляет председатель, который организует и контролирует деятельность комиссии, обеспечивает единство требований, предъявляемых к выпускникам. Председатель ГЭК утверждается не позднее 20 декабря текущего года на следующий календарный год (с 1 января по 31 декабря) Приказом Министра образования Новосибирской области по согласованию с учредителем техникума.

Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Результаты государственной итоговой аттестации определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протокола заседания ГЭК.

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

Государственная экзаменационная комиссия действует в течение одного календарного года.

5. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ

5.1. Кадровое обеспечение.

Реализация ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с требованиями ФГОС СПО обеспечивается штатными педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля) и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы.

Преподаватели цикловой комиссии сервисных дисциплин владеют активными методами обучения, вовлекают и побуждают студентов к активной мыслительной и практической деятельности в процессе освоения видов профессиональной деятельности, повышая степень самостоятельности, мотивации и эмоциональности обучения.

Кадровая политика руководства техникума направлена на создание условий для систематического повышения профессионально-педагогических компетенций преподавателей. Особое внимание уделяется разработке и реализации ППССЗ в соответствии с требованиями ФГОС СПО и профессиональных стандартов, формированию компетентностно-ориентированных фондов оценочных средств.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировок в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Программа подготовки специалистов среднего звена обеспечена учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям ППССЗ. Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием.

Библиотека является важнейшим структурным подразделением техникума, обеспечивающим литературой и информацией учебно-воспитательный процесс. Библиотека в своей деятельности руководствуется Федеральным законом о библиотечном деле, Положением о библиотеке техникума. Читальный зал библиотеки оборудован компьютерами. Библиотечный фонд – более 45 тыс. экземпляров книг, периодических изданий; открытый доступ к учебно-методическому обеспечению учебных дисциплин и профессиональных модулей по специальностям, разработанных преподавателями техникума на сетевом ресурсе техникума “Public - «Электронная библиотека». Во время самостоятельной подготовки студенты обеспечены доступом к сети Интернет.

5.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания техникум располагает достаточной материально-технической базой. Для проведения занятий техникум располагает кабинетами, лабораториями соответствующими профилю специальностей, по которым ведется подготовка в техникуме. Кабинеты и лаборатории оснащены наглядными пособиями, компьютерными программами, оборудованием, необходимым для проведения учебных занятий и лабораторных работ, техническими средствами обучения. Регулярно проводится текущий ремонт, кабинеты, лаборатории оснащены новой мебелью и современным оборудованием.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

В учебном процессе используются персональные компьютеры, ноутбуки, мультимедийные проекторы и экраны, плазменные панели и телевизоры, печатная и копировально-множительная техника. В техникуме 6 учебных компьютерных классов по 14 компьютеров. Все компьютеры имеют современную платформу (Pentium) с ЖК-мониторами, и установленной лицензионной операционной системой WindowsXP, WindowsVista и Windows 2010.

Кабинеты преподавателей цикловых комиссий обеспечены компьютерной и множительно-копировальной техникой, выходом в сеть Интернет.

В рамках образовательного процесса доступ обучающихся к образовательным ресурсам сети Интернет осуществляется под руководством преподавателя, проводящего учебное занятие. Образовательное учреждение обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. В процессе организации образовательного процесса в техникуме студентами, преподавателями и другими сотрудниками техниками используется локальная сеть.

В техникуме для обучающихся и преподавателей организовано горячее питание через раздачу столовой. Столовая рассчитана на 100 посадочных мест. В столовой питание организовано по меню, разнообразному по дням недели. Для приготовления блюд используется современное технологическое оборудование, пароконвектомат.

6. ХАРАКТЕРИСТИКА СРЕДЫ ТЕХНИКУМА, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЕ РАЗВИТИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКОВ

В техникуме создана образовательная среда для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Воспитательная деятельность ведется по следующим основным направлениям: адаптация первокурсников, студенческое самоуправление, гражданско-патриотическое специальная профилактическая работа, культурно - нравственное воспитание, профессионально- трудовое воспитание, спортивная работа.

В начале учебного года в каждую группу назначаются кураторы, которые организуют воспитательную работу в студенческих группах. В начале сентября во всех группах 1 курса проводятся собрания по ознакомлению студентов с Правилами внутреннего распорядка и едиными требованиями к студентам, также проходят тренинги по сплочению коллектива и быстрому знакомству студентов.

В техникуме действует система студенческого самоуправления, которая охватывает все стороны студенческой жизни. Деятельность органов студенческого самоуправления осуществляется в соответствии с локальными актами техникума.

Одним из видов самоуправления является Студенческий совет, куда входят старосты всех учебных групп. Он направляет образовательную, общественную и досуговую деятельность учебных групп, дает возможность получить опыт приобретения коммуникативной культуры. Студенческий совет рассматривает вопросы, связанные с анализом результатов образовательного процесса (промежуточный контроль, промежуточная аттестация), планированием и организацией внеклассной работы.

Для достижения поставленной цели проводится более активное привлечение студентов, участвующих в общественной работе за счёт создания студенческих общественных организаций по направлениям воспитательной деятельности таких как:

- Клуба «Молодой избиратель»;
- Волонтёрских групп: «Корпоративное добровольчество»; «Откроем сердца милосердию»;
- Увеличение числа кружков и клубов по интересам, а также расширение полномочий старостатов на специальностях техникума, студенческих общежитиях в соответствии с Положением «О старостате».

Целенаправленная работа по развитию и совершенствованию самоуправления в техникуме обеспечивает подготовку гражданина способного участвовать в управлении государством, принимать и выполнять общественно значимые решения, реализовывать в полной мере своё право избирать и быть избранным в различные органы государственного управления и местного самоуправления.

Большинство членов студенческого самоуправления являлись активистами молодёжного парламента Центрального округа г. Новосибирска.

В течение года привлекаются к участию в круглых столах, дебатах, городских молодёжных акциях и мероприятиях, творческих конкурсах, встречах с политическими лидерами города и района, членами Совета Новосибирского облпотребсоюза, руководителями ведущих предприятий системы потребительской кооперации, к участию в избирательных компаниях, тесно сотрудничали со штабом общественного молодёжного объединения «Молодая гвардия Единая Россия».

Тесное взаимодействие с молодёжными структурами района и города способствует формированию активной гражданской позиции, правильной социально-экономической оценки ситуации в стране и регионе, определению своей роли и личной ответственности не только за себя, но и за судьбу страны. Подтверждением этого является осознанное участие студентов в проводимых митингах, демонстрациях и многих других общественно-политических акциях.

Социальная активность студентов проявляется в активном участии студентов специальности в конкурсах, олимпиадах, учебно – научных конференциях, кейс-играх, организованных в рамках образовательной программы «Business start»; в Фестивале профессий, ежегодно проходившим в техникуме; конкурсах «Мисс НКТ», КВНах. Студенты специальности проводят мастер классы по карвингу, фламбированию фруктов, сервировки столов, искусству складывания салфеток и др. Участвуют в обслуживании общественно значимых мероприятий.

Разработанная и внедряемая в техникуме система гражданско-патриотического воспитания направлена на формирование и развитие социально значимых ценностей, направляющих личностное, социальное и профессиональное самоопределение будущих выпускников.

Большую помощь в подготовке к юбилейным датам оказал постоянно работающий Совет музея истории потребительской кооперации Новосибирской области. Члены совета организовали студентов на активную поисковую, исследовательскую деятельность, работу с историческими архивными материалами. В процессе живого общения с ветеранами потребительской кооперации, изучения семейных фотоархивов проводится благотворительная акция Памяти «Вторая жизнь» - реставрация фотографий военных лет студентами специальности Дизайн. Исторические материалы в процессе работы стали продолжением сбора материала для книги Памяти «Воспоминания участников Великой Отечественной войны и работников тыла потребительской кооперации». Книга хранится в экспозиции музея, посвящённой подвигам кооператоров в годы Великой Отечественной войны. Соприкасаясь с участниками военных событий, ветеранами потребительской кооперации, вместе с ними переживая далёкое прошлое, студенты прониклись пониманием, что история складывается из конкретных человеческих судеб, что с этого начинается Родина, которую они должны любить и беречь.

Воспитание у студентов нравственности и высокой культуры является одной из самых важных задач в процессе становления личности. Профессиональное и корпоративное воспитание начинается с

профессионального ориентирования абитуриента и продолжается в течение всего времени обучения студентов. Важным направлением воспитательной работы в техникуме стала программа мероприятий по адаптации студентов в социуме через: систему классного руководства; социально-психологическую помощь студентам нового набора; проведение специальных мероприятий для студентов - тренинг командообразования, тренинг стрессоустойчивости, мотивации к учёбе; профилактическую работу и пропаганду здорового образа жизни (проведение встреч со специалистами МБУ Центра молодёжи «Альтаир», врачами, психологами, представителями правоохранительных органов, общественных организаций).

Спортивная работа направлена на пропаганду здорового образа жизни. Студенты техникума принимают активное участие в спортивной жизни. Эта работа ведется преподавателем физической культуры. В техникуме работают спортивные секции: волейбол (юноши и девушки), баскетбол (юноши и девушки), настольный теннис, футбол, атлетическая гимнастика. Ежегодно проводятся районные соревнования по легкоатлетическому кроссу, по мини-футболу, волейболу, баскетболу, общефизической подготовке, настольному теннису, шахматам. Традиционными стали соревнования для студентов 1 курса «Веселые старты». Сборные команды техникума принимают участие в городских соревнованиях среди ССУЗов по различным видам спорта.

В техникуме осуществляется система материального, морального поощрения со стороны администрации студентов, отличившихся в учёбе, спорте, творческой деятельности в районных и городских мероприятиях и акциях, что является дополнительным стимулом для творческого развития и самосовершенствования личности.

Студентам, добившиеся особых успехов в учёбе, научно-исследовательской деятельности выплачиваются стипендии имени А.Н.Косыгина Правительства Новосибирской области, мэра г. Новосибирска, Новосибирского облпотребсоюза имени П.В.Попова, предусмотрены единовременные выплаты, как поощрение активных участников коллективных творческих дел, отличников учёбы, спортсменов, что является дополнительным стимулом для творческого развития и самосовершенствования личности.

Системный подход к вопросам воспитания способствует обеспечению качества обучения специалистов в техникуме.

7. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

7.1. Особенности организации образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями зрения:

- наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий (информация должна быть выполнена крупным рельефно-контрастным шрифтом и продублирована шрифтом Брайля);
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь (5 специалистов техникума прошли курсы повышения квалификации в ГБУК НСО «Новосибирская областная специальная библиотека для незрячих и слабовидящих» по программе «Обучение навыкам общения и сопровождения потребителей услуг, имеющих ограниченные возможности здоровья»;
- наличие специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, в том числе в формате печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию организации.

7.2. Особенности организации образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями слуха:

- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь (5 специалистов техникума прошли курсы повышения квалификации в ГБУК НСО «Новосибирская областная специальная библиотека для незрячих и слабовидящих» по программе «Обучение навыкам общения и сопровождения потребителей услуг, имеющих ограниченные возможности здоровья»;
- обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации.

7.3. Особенности организации образовательной деятельности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь (5 специалистов техникума прошли курсы повышения квалификации в ГБУК НСО «Новосибирская областная специальная библиотека для

незрячих и слабовидящих» по программе «Обучение навыкам общения и сопровождения потребителей услуг, имеющих ограниченные возможности здоровья»;

•обеспечение материально-технических условий для беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов).

7.4. Условия для обеспечения безбарьерной среды для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- доступность прилегающей к техникуму территории, входных путей, путей перемещения внутри здания;
- оборудование специальных мест в аудиториях, библиотеках, пунктах питания, оборудование санитарно-гигиенических помещений;
- оборудование систем сигнализации и оповещения для студентов-инвалидов;
- на территории техникума расположено парковочное место для инвалидов и лиц их перевозящих;
- доступность зданий студенческих общежитий.