

# ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

## 1. Общие положения

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется по программе базовой подготовки на базе основного общего образования. ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утверждённую ГБОУПО «СТЭТ» с учётом требований регионального рынка труда на основании Федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384.

ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик и аннотации к ним, оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, профессиональных модулей, практики, оценочных и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы.

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной деятельности обучающихся и работников ГБОУПО «СТЭТ».

## 2. Нормативные документы для разработки ППССЗ

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Закон города Севастополя от 23.01.2015 №107-ЗС «Об образовании в городе Севастополе»;

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

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013г. №464;

Методика разработки основной профессиональной образовательной программы СПО (методические рекомендации) / В.И.Блинов, О.Ф. Батрова, Е.Ю.Есенина, Е.А.Рыкова, А.А.Факторович. – М.: Федеральный институт развития образования, 2014. – 68с.

Устав ГБОУПО «СТЭТ»;

локальные нормативные правовые акты ГБОУПО «СТЭТ».

### 3. Общая характеристика ППССЗ

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:

приоритет практикоориентированных знаний выпускника;

ориентация на развитие регионального сообщества;

формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе к продолжению образования;

формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях

Нормативные сроки освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приведены в таблице:

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

Срок получения СПО по ППССЗ при заочной форме обучения увеличивается не более, чем на один год.

Трудоемкость ППССЗ:

Виды деятельности	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка (36 часов в неделю)	120	4320
Самостоятельная работа (18 часов в неделю)	120	2160
Учебная практика (36 часов в неделю)	16	576

Производственная практика (по профилю специальности) (36 часов в неделю)	12	432
Производственная практика (преддипломная) (36 часов в неделю)	4	144
Промежуточная аттестация	7	252

#### 4. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Техник-технолог (базовой подготовки) 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 профессиям 1117 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар.

## 5. Требования к результатам освоения ППСЗ

Техник-технолог (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

<b>Код компетенции</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

Техник-технолог (базовой подготовки) должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
	ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок
	ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
	ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
	ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов
	ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
	ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
	ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
	ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
	ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

6. Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
	ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями
	ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива
	ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
	ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
Выполнение работ по профессиям 1117 Бармен, 12901 Кондитер, 16675 Повар	ПК 1.1 – ПК 1.3 ПК 2.1 – ПК 2.3 ПК 3.1 – ПК 3.4 ПК 4.1 – ПК 4.4 ПК 5.1 – ПК 5.2 ПК 6.1 – ПК 6.5	

Матрица соответствия компетенций и составных частей ППСЗ специальности прилагается.