

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Утверждаю
Ректор  В.А. Кривошей
"31"  2015 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Образовательный уровень СПО

базовая подготовка

Квалификация выпускника

Техник-технолог

для 2015 г. набора

на 2015-2016 учебный год

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, и на основании Приказа Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года, № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Программа подготовки специалистов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» согласована с представителями работодателей (*лист согласования*)

Программа подготовки специалистов по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 31 августа 2015, протокол № 9

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	5
1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена	5
1.3. Общая характеристика программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	9
1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ	9
1.3.2. Срок освоения ППССЗ.....	10
1.3.3. Трудоемкость ППССЗ.....	10
1.3.4. Особенности ППССЗ	11
1.3.5. Требования к поступающим	12
1.3.6 Возможности продолжения образования выпускника.....	13
1.3.7 Основные пользователи ППССЗ	13
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника.....	13
2.1. Область профессиональной деятельности.....	13
2.2. Объекты профессиональной деятельности	13
2.3. Виды профессиональной деятельности	14
3. Требования к результатам освоения ППССЗ	14
3.1. Общие компетенции	14
3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции	15
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ	18
4.1 Учебный план	19
4.2 Календарный учебный график.....	22
4.3. Рабочие программы дисциплин.....	23
4.4. Рабочие программы профессиональных модулей	23
4.5 Программы учебной и производственной практик	24
5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ	26
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	26
5.2 Государственная итоговая аттестация	27
6. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	29
6.1 Кадровое обеспечение реализации ППССЗ.....	29
6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ	29
6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ СПО	30
6.4 Базы практик.....	32
7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ	33
7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие	

качество подготовки выпускника.....	33
7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации.....	34
8. Характеристика социокультурной среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников	35
9. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	39
10. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся	40
11. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов	41
12. Приложения	42

1. Общие положения

1.1 Программа подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется Казанским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации по программе базовой подготовки на базе основного общего образования и среднего общего образования.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ. В связи с этим при разработке ППССЗ учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования.

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая в автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза РФ «Российский университет кооперации», представляет собой систему документов, разработанную с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования.

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется в Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации на основании бессрочной лицензии № 1023, серия 90Л01 №0001089, выданной Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки 16 июня 2014 года (приложение № 10.3 к лицензии на осуществление образовательной деятельности от 16 июня 2014 года). Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

осуществляется на государственном языке Российской Федерации.

Программа подготовки специалистов среднего звена регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки.

Программа подготовки специалистов среднего звена включает в себя учебный план, календарные учебные графики, рабочие программы дисциплин (модулей), и другие оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ППСЗ

Нормативную правовую базу разработки программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 03.02.2014);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 14 июня 2013 г. № 464 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 N 968 (ред. от 31.01.2014) "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 N 30306);

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 14.06.2013 N 28785);

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.03.2015 г. № 06-259 "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";

- Устав Российского университета кооперации, утвержденный Постановлением Правления Центросоюза Российской Федерации от 03 февраля 2006 года № 27-П с изменениями и Решениями Высшего Совета Российского университета кооперации от 11 декабря 2013 года № 21/01-35/ВС; № 22/01-35/ВС;

- Положение о Казанском кооперативном институте (филиале) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», утвержденное ректором Российского университета кооперации 02 мая 2013 года;

- Положение о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования в Российском университете кооперации, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 14 июля 2014 года, №703-од.

- Положение о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования,

утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 06 мая 2014 года, №468-од;

- Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 21 февраля 2014 года, №122-од;

- Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 апреля 2014 года, №384-од;

- Положение об экзамене (квалификационном) по итогам освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности) программы среднего профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 29 августа 2012 года, №384-од;

- Положение об организации и проведении квалификационного экзамена по итогам освоения профессионального модуля «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» по основным образовательным программам в соответствии с требованиями ФГОС СПО, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 31 октября 2010, №608-од;

- Положение по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы по специальностям среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 мая 2013 года, №381-од;

- Положение по организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) по специальностям среднего профессионального образования, утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 мая 2013 года, №380-од;

- Положение по планированию и организации самостоятельной работы студентов Колледжа (факультета среднего профессионального

образования), утвержденное приказом ректора Российского университета кооперации 16 апреля 2013 года, №301-од.

- Другие локальные акты Российского университета кооперации.

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

1.3.1 Цель (миссия) ППССЗ

ППССЗ имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций, получение квалификации в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Выпускник в результате освоения ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

ППССЗ ориентирована на реализацию следующих принципов:
 приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
 ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
 формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования.

1.3.2. Срок освоения ППССЗ

Сроки получения СПО по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

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 года 10 месяцев
основное общее образование		3 года 10 месяцев

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки увеличивается для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования на 1 год.

1.3.3. Трудоемкость ППССЗ

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения на базе основного общего образования и на базе среднего полного образования составляет соответственно:

Учебные циклы	Число недель (на базе основного общего образования)	Число недель (на базе среднего общего образования)
Обучение по учебным циклам	120	81
Учебная практика	28	28
Производственная практика (по		

профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4	4
Промежуточная аттестация	7	5
Государственная итоговая аттестация	6	6
Каникулы	34	23
Итого	199	147

1.3.4. Особенности ППСЗ

При разработке ППСЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания вуз определил ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировал конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

Конкретные виды деятельности, к которым готовится обучающийся соответствуют присваиваемой квалификации, определяют содержание ППСЗ, разработанной совместно с заинтересованными работодателями.

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации обеспечивает эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей.

В целях реализации компетентного подхода в образовательном процессе используются активные и интерактивные формы проведения занятий (деловые и ролевые игры, портфолио, групповые дискуссии) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебные занятия максимально активизируют познавательную деятельность студентов. На занятиях используются компьютерные

презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием электронных вариантов тестов.

Учебная практика проводится преподавателями общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла в учебных лабораториях института, а производственная и производственная (преддипломная) - в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося, в соответствии с рабочими программами и согласно заключенным договорам.

Организация практик осуществляется на базе предприятий, организаций и учреждений города Республики Татарстан. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определена совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков. Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

1.3.5. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания должны иметь документ государственного образца об основном общем образовании или о среднем общем образовании.

1.3.6 Возможности продолжения образования выпускника

Выпускник, освоивший ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания подготовлен к освоению ООП ВО по профильному направлению подготовки.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

1.3.7 Основные пользователи ППССЗ

Основными пользователями ППССЗ являются:

научно-педагогический состав Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации;

работодатели Республики Татарстан;

студенты, обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

абитуриенты и их родители.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.1. Область профессиональной деятельности

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

2.2. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

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

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

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

2.3. Виды профессиональной деятельности

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. Требования к результатам освоения ППСЗ

3.1. 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.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

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.

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.

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.

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.

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 одной или нескольким профессиям рабочих «Повар»

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей, грибов, плодов; подготовку пряных и зеленых овощей. ДПК 2. Производить первичную обработку рыбы с костным скелетом, рыбы осетровых пород; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из рыбы.

ПК 7.2. Производить механическую кулинарную обработку мяса, субпродуктов, домашней птицы, кроликов; приготавливать (подготавливать) основные полуфабрикаты из них.

ПК 7.3. Готовить бульоны, отвары, супы и соусы массового спроса (в т.ч. отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты).

ПК 7.4. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления и оформлять основные гарниры и блюда из овощей, грибов, круп, бобовых, кукурузы, макаронных изделий.

ПК 7.5. Готовить и оформлять основные блюда из рыбы, мяса, субпродуктов, домашней птицы, кролика, яиц, творога.

ПК 7.6. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями; готовить и оформлять салаты и винегреты, холодные блюда и закуски массового спроса.

ПК 7.7. Готовить и оформлять основные сладкие блюда, напитки.

ПК 7.9. Готовить и оформлять основные мучные блюда, мучные и хлебобулочные изделия.

ПК 7.10. Готовить и оформлять диетические (лечебные) блюда.

3.3. Результаты освоения ППССЗ

Результаты освоения ППССЗ в соответствии с целью основной профессиональной образовательной программы определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ППССЗ

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 года № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» образовательная программа среднего профессионального образования 19.02.10 Технология

продукции общественного питания включает в себя: учебный план; календарный учебный график; рабочие программы учебных дисциплин (модулей); оценочные и методические материалы, а также иные компоненты, обеспечивающие воспитание и обучение обучающихся.

4.1 Учебный план

Титульный лист учебного плана программы подготовки специалистов среднего звена содержит информацию о специальности подготовки, об уровне образования, необходимого для приема на обучение по ППССЗ, квалификации, форме обучения, сроке получения СПО базовой подготовки в очной форме обучения, годе начала подготовки, приказе об утверждении ФГОС СПО.

Учебный план ППССЗ утвержден ректором университета.

В учебном плане указаны элементы учебного процесса, время в неделях, максимальная и обязательная учебная нагрузка, курс обучения, распределение часов по дисциплинам, профессиональным модулям.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;

перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);

последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;

распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;

сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;

формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;

объем каникул по годам обучения.

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ, поэтому учебный план включает в себя:

1) общеобразовательную подготовку, направленную на реализацию ФГОС среднего общего образования и изучение дисциплин общеобразовательного цикла,

2) профессиональную подготовку по реализации ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Общеобразовательная подготовка составляет 2106 часов.

Профессиональная подготовка – 4374 часа максимальной учебной нагрузки, из которых обязательная часть составляет 3078 часов, вариативная 1296 часов.

Профессиональная подготовка включает в себя три цикла:

ОГСЭ - Общий гуманитарный и социально-экономический цикл,

ЕН - Математический и общий естественнонаучный цикл

П – Профессиональный цикл.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплина и профессиональных модулей. Каждый модуль предусматривает изучение междисциплинарного курса (одного или нескольких) и практику (учебную или производственную).

ППССЗ состоит из обязательной части по учебным циклам и

вариативной части.

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

По дисциплине «Физическая культура» еженедельно предусматривается 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах и секциях).

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Объем часов на дисциплину «Безопасность жизнедеятельности» составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

Вариативная часть распределена в соответствии с потребностями работодателей и направлена на расширение и (или) углубление подготовки, определяемой содержанием обязательной части.

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

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательным разделом ППССЗ является практика. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

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

После изучения всех составных элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и прохождения практик по модулю проводится квалификационный экзамен.

Самостоятельная работа обучающихся организована в форме выполнения докладов, письменных работ, практических работ, курсовых работ, проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных тем, работы с интерактивными обучающими программами, справочно-правовыми системами и т.д.

Для обучающихся предусмотрены консультации 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 могут быть различными: групповые, индивидуальные, письменные, устные.

Учебный план представлен в приложении.

4.2 Календарный учебный график

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

Календарный учебный график служит для организации учебного процесса при освоении ППССЗ для студентов и формируется на учебный год на основе требований ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания к срокам освоения ППССЗ и учебного плана.

Календарный учебный график специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведен в приложении.

4.3. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин обязательной и вариативной части ППССЗ разработаны в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

требованиями работодателей.

Рабочие программы учебных дисциплин рассмотрены на заседаниях кафедр; рекомендованы методическим советом института к использованию в учебном процессе и утверждены проректором по учебной работе.

4.4. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей ППССЗ разработаны в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

требованиями работодателей.

Рабочие программы профессиональных модулей рассмотрены на заседаниях кафедр; рекомендованы методическим советом института к использованию в учебном процессе и утверждены проректором по учебной работе.

4.5 Программы учебной и производственной практик.

Раздел ППССЗ СПО «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

В соответствии с ФГОС СПО практики могут проводиться в сторонних организациях или на кафедрах и в лабораториях вуза (учебная практика), обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом.

По специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрены практики: учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) - 28 недель, производственная практика (преддипломная) - 4 недели.

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

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

Программы практик предусматривают виды работ, направленные на освоение соответствующих видов деятельности, указанных в ФГОС по специальности.

Учебная и производственная практики проводятся при освоении

профессиональных модулей:

ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения;

ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Основным принципом проведения учебной и производственной практики являются: интеграция теоретической и профессионально-практической деятельности студентов с ориентацией на будущую профессиональную деятельность.

Практики закрепляют компетенции, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, помогают приобрести практический опыт выполнения профессиональных заданий, продолжают формировать общекультурные (универсальные) компетенции обучающихся.

В нормативной регламентации организации практик кафедра руководствуется Положением о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 16 апреля 2014 года № 384-од.

5. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций осуществляются в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации 21 февраля 2014 года, №122-од.

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

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

Промежуточная аттестация обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента и проводится с целью определения соответствия персональных достижений обучающихся поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена.

Промежуточная аттестация осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;

- зачет по учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по учебной дисциплине, междисциплинарному курсу, практике.

5.2 Государственная итоговая аттестация

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения ППССЗ в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников - установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в ППССЗ.

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

Государственная итоговая аттестация осуществляется в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования в Российском университете кооперации, утвержденного приказом ректора Российского университета кооперации от 06 мая 2014 года № 468-од и включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломного проекта). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством научного руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы

научного исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями выпускающей кафедры с учетом заявок предприятий, а также территориальных административных органов власти и, с учетом ежегодной ее корректировки, утверждается на заседании кафедры.

В работе выпускник должен показать умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов, рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам, аргументировано формулировать позиции автора; использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме; использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой научного исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных экономических отношений.

Ценность выпускной квалификационной работы определяется ее высоким теоретическим уровнем, практической частью, а также тем, в какой мере сформулированные в работе предложения способствуют улучшению качества работы организаций, повышению эффективности производства продукции, выполнения работ, оказания услуг и т.д.

6. Ресурсное обеспечение ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

6.1 Кадровое обеспечение реализации ППССЗ

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается научно-педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Преподаватели, имеющие опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы и отвечающие за освоение обучающимся профессионального цикла, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Информация о кадровом обеспечении представлена в приложении.

6.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса при реализации ППССЗ

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеется необходимое учебно-методическое и информационное обеспечение.

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

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 по каждому междисциплинарному курсу.

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

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации имеет договора с правообладателями электронно-библиотечных систем и электронных баз данных:

№ п/п	Наименование электронно-библиотечных систем	Адрес сайта
1	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru
2	Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View	http://ebiblioteka.ru/
3	Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM»	http://znanium.com/
4	Электронно-библиотечная система IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	Электронно-библиотечная система BOOK.ru	http://www.book.ru/

6.3 Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в соответствии с ППССЗ СПО

Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивает:

выполнение обучающимися практических и лабораторных занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в вузе или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий вуз обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Вуз обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ППСЗ предполагает наличие учебных кабинетов, лабораторий и других помещений.

Перечень кабинетов, лабораторий и других помещений:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (электронный);

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

6.4 Базы практик

Учебная практика проводится на базе института, руководителями практики являются ведущие преподаватели бухгалтерского учета и финансов

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

Наименование организации (предприятия)	Адрес	Реквизиты договора и сроки его действия
1	2	3
ООО «ИКЕА ДОМ»(ресторан «ИКЕА»)	420100, РТ, г. Казань, пр. Победы, д.141	ИНН/КПП 5047076050/509950001 ОКПО 96283528 р/с 40702810700701646003 к/с 30101810300000000202 БИК (МФО) 044525202 договор до 18.10.2018
ООО «Ресторан «Купеческое Собрание»	420110, РТ, г. Казань, ул. Бр. Касимовых, д.38	ИНН/КПП 1659091428/165901001 р/с 40702810500100021643 в АКБ «ЭнергоБанк» г. Казань к/с 30101810300000000770 БИК 049205770 договор до 30.01.2020
ООО «Татарская Слобода»	420111, РТ, г. Казань, ул. Муштари, д.11/43	ИНН/КПП 1655272053/165501001 р/с 40702810600170021104 к/с 3010181300000000770 БИК 049205770 договор до 27.01.2020
ООО «Татинтер Ресторантс»	420111, РТ, г. Казань, ул. Муштари, д.11/43	ОГРН 1031621015447 ИНН/КПП 1655074421/165501001

		р/с 40702810900172012235 БИК 049205770 к/с 30101810300000000770 в АКБ «Энергобанк» договор до 20.11.2017
ООО «Бахетле-1»	420061, РТ, г. Казань, ул. Павлюхина, д.57	ИНН/КПП 1660034880/166001001 Кор.счет 30101810000000000805 БИК 049205805 Расч.счет 40702810906610003705 в ОАО "АК БАРС" банке г.Казани договор до 15.11.2015
ОАО «Казанский хлебозавод №3»	420097, РТ, г. Казань, ул. М.Латыпова, д. 60	р/с 407028103000000001659 к/с 301015109000000000767 ЗАО «ИК БАНК» БИК 049209767 ИНН/КПП 1655016934/165501001 договор до 23.10.2019
ООО «Кейтеринг»	422579, РТ, Вернеуслонский район, д. Савино Адрес местонахождения: 420101, г. Казань, ул. Деревня Универсиады, д. 10а	ИНН/КПП 1655243430/161501001 р/с 40702810600020006478 в ОАО «Ак Барс» Банке г. Казани к/с 30101810000000000805 БИК 049205805 договор до 22.10.2019
ООО «Макдоналдс»	125009, РФ, г. Москва, Газетный переулок, д.17 Адрес местонахождения: г. Казань, ул Искра (25020)	ИНН/КПП 7710044140/774850001 р/с 4070281060000000061550 к/с 301018100000000000256 БИК 044525256 В ОАО АКБ «РОСБАНК» г. Москва договор до 29.07.2019
МУП «Департамент продовольствия и социального питания г. Казани»	420054, РТ, г. Казань, ул. Тульская, д.56	ИНН/КПП 1655066082/165901001 договор до 12.01.2017
ООО «Виктория +»	РТ, г. Казань, ул. Минская, д.9	договор до 12.11.2017

7. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения ППССЗ

7.1. Нормативно-методическое обеспечение и материалы, обеспечивающие качество подготовки выпускника

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

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

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

оценочные средства по каждой дисциплине, профессиональному модулю;

методические указания по дисциплинам;

методические указания по написанию курсовых работ;

документооборот по учебной и производственной практикам;

методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы;

7.2. Фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ созданы оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам разработаны и утверждены вузом самостоятельно, для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разработаны и утверждены вузом после предварительного положительного заключения работодателей.

8. Характеристика социокультурной среды вуза, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников

В Казанском кооперативном институте (филиала) Российского университета кооперации сформирована благоприятная социокультурная среда, обеспечивающая возможность формирования общекультурных компетенций выпускника, всестороннего развития личности, а также непосредственно способствующая освоению ППСЗ соответствующего направления подготовки.

Основные аспекты социокультурной среды вуза отражены в концепции воспитательной работы, необходимость разработки которой обусловлена потребностями инновации содержания воспитания, упорядочения стихийной социализации учащейся молодежи, а также требованиями модернизации системы образования. В контексте тенденции к утрате самоидентификации этнического самосознания вследствие нивелирования понятий «духовности» и «культуры», односторонней приоритетности материалистического понимания смысла жизни на первое место в учебно-воспитательном процессе выдвигается индивидуальная траектория образования.

Особое внимание руководства вуза, профессорско-преподавательского состава и учебно-вспомогательного персонала сосредоточено на проблемах подготовки профессионально и культурно ориентированной личности, обладающей мировоззренческим потенциалом, способностями к интеллектуальному и социальному творчеству, владеющей устойчивыми умениями и навыками выполнения профессиональных обязанностей. Для этого в вузе созданы условия для таких направлений воспитания, как гражданско-патриотическое, профессионально-трудовое, правовое, эстетическое, физическое, экологическое и семейно-бытовое.

В вузе созданы условия для формирования компетенций социального

взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера. В вузе активно работает Центр Молодежной политики, решающий самостоятельно многие вопросы обучения, быта обучающихся.

Большое внимание в вузе уделяется научным исследованиям обучающихся как основному источнику формирования профессиональных компетенций продвинутого и высокого уровня. На кафедрах работают кружки. Ежегодно на базе вуза проводятся конференции обучающихся, молодых ученых и аспирантов. Издается сборник тезисов докладов по студенческим конференциям. Обучающиеся активно участвуют в конкурсах различного уровня, представляя свои научные и творческие работы.

Активно проводится работа по пропаганде здорового образа жизни. Традиционными стали акции обучающихся и преподавателей о вреде курения, против наркомании. Активно развивается спортивная жизнь.

В вузе создана комплексная система формирования у обучающихся активной жизненной позиции, гражданского самосознания, толерантности, социальной активности, самоорганизации и самоуправления. В Казанском кооперативном институте (филиала) Российского университета кооперации созданы условия для развития социально-воспитательного компонента учебного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ.

Формирование и развитие общекультурных и социально-личностных компетенций выпускников осуществляется на основе органического взаимодействия учебного и воспитательного процессов, а также в ходе реализации образовательных программ, и программ целенаправленного воспитания во внеучебное время. При этом вовлечение обучающихся в творческую деятельность, органически связанную с её профессиональным становлением, т.е. в научно-исследовательскую, конструкторскую,

проектную работу, является одним из наиболее радикальных способов воспитания студенческой молодежи, позволяющим эффективно решать широкий спектр воспитательных задач. Совместное научное творчество ученых, преподавателей, обучающихся – самый эффективный, проверенный практикой путь развития способностей, раскрытия талантов, становления характера исследователя, воспитания инициативы, ответственности, трудолюбия, потребности и навыков постоянного самообразования в будущем.

Взаимосвязь и развитие учебно-воспитательного и научно-исследовательского процессов – объективная закономерность и вместе с тем основа высшего образования, реализуемого на основе ФГОС нового поколения.

Реализация гуманистической модели воспитания в вузе предполагает признание обучающегося не только объектом, но и субъектом воспитания. Гуманистический характер воспитания меняет саму природу образовательной педагогической среды, наполняя ее духом сотрудничества, сотворчества, развития человека.

Воспитательная работа в вузе реализуется на трех уровнях управления: на уровне вуза, кафедры и других структурных подразделений института.

Стратегическими целями воспитания студенческой молодежи являются:

- создание условий для полноценного раскрытия духовных устремлений обучающихся, их творческих способностей, для формирования гражданской позиции, социально значимых ценностей, гражданских и профессиональных качеств, ответственности за принятие решений;

- освоение обучающимися новых социальных навыков и ролей, развитие культуры социального поведения с учетом открытости общества и динамики общественных отношений;

- создание атмосферы подлинной и постоянной заботы об обучающихся их социальной поддержке.

Реализация намеченных целей обеспечивается в процессе решения следующих основных задач:

- обучения преподавателей через систему регулярно проводимых методических семинаров с целью повышения активности участия в воспитательном процессе всего профессорско-преподавательского состава;

- систематической воспитательной работы по всем направлениям воспитания: гражданскому, патриотическому, нравственному, эстетическому, трудовому, правовому, физическому, психологическому и др.;

- активизации работы института кураторов и студенческого самоуправления;

- реализации воспитательного потенциала учебной и научной работы;

- вовлечения в воспитательный процесс студенческой молодежи деятелей науки и культуры, искусства и религии, политики и права, работников других сфер общественной жизни;

- обеспечения органической взаимосвязи учебного процесса с внеучебной воспитательной деятельностью, сферами досуга и отдыха обучающихся;

- обеспечения мониторинга интересов, запросов, ценностных ориентаций обучающихся как основы планирования учебно-воспитательной работы.

9. Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) в Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разработаны Казанским кооперативным институтом (филиалом) Российского университета кооперации самостоятельно.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам), кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников

осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

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

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Тематики выпускной квалификационной работы соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

10. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся

Казанский кооперативный институт обеспечивает гарантию качества подготовки, в том числе путём:

системы внешней оценки качества реализации ППССЗ (учета и анализа мнений работодателей, выпускников вуза и других субъектов образовательного процесса).

мониторинга, периодического обновления образовательных программ, обеспечения компетентности преподавательского состава;

регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии).

11. Особенности реализации учебного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Организация образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по образовательной программе осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 19 декабря 2013 года № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»

В Казанском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации созданы условия для получения образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами. Имеется доступная среда, достаточная для обеспечения возможности беспрепятственного доступа поступающих, обучающихся и сотрудников с ограниченными возможностями здоровья в учебный корпус.

Для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата во втором учебном корпусе института (корпус Б) создана безбарьерная архитектурная среда: (подъездные пандусы ко входу в институт, лифты, дополнительные перила).

Имеется специально оборудованное санитарно-гигиеническое помещение), оснащенное поручнями, специальным санитарно-техническим оборудованием, кнопкой вызова экстренной помощи. Здание оснащено системой противопожарной сигнализацией, голосовым и световым оповещением.

12. Приложения

В соответствии с приказом Министерства образования и науки РФ от 29.05.2014 № 785 «Об утверждении требований к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления на нем информации» образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания размещена на официальном сайте Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации (<http://kazan.ruc.su>)

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakult-et-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/19-02-10.php
Учебный план специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakult-et-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/19-02-10.php
Календарный учебный график специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakult-et-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/19-02-10.php
Аннотации к рабочим программам учебных дисциплин, профессиональных модулей по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	http://kazan.ruc.su/faculties_and_departments/fakult-et-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/spec/19-02-10.php

Таблица 1 - Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по образовательной программе

направление подготовки/специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
год набора 2015

Шифр дисциплины по учебному плану	Название дисциплины по учебному плану	Фамилия И.О. преподавателя	Условия привлечения (штатный, совместитель, внутренний совместитель)	Должность	Ученое звание	Ученая степень	Какое образовательное учреждение окончил, год окончания	Специальность по диплому	Сведения о повышении квалификации /профессиональной переподготовке
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
БД	Базовые дисциплины								
БД.01	Русский язык и литература	Габдрахманова Л.Ф.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Елабужский государственный педагогический университет 2011	Русский язык и литература	Стажировка в К(П)ФУ, 2014
		Абрарова А.М.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Казанский (Приволжский) федеральный университет 2015	Филология	ФГАОУ ВПО "Казанский (Приволжский) федеральный университет" "Совершенствование процесса обучения в условиях

									введения ФГОС основного общего образования" 2015
БД.02	Иностранн ый язык	Ибрагимова М.Р.	штатный	преподаватель СПО			Казанский (Приволжский) федеральный университет 2012	Иностранн ый язык с дополнительно й специальность ю	"Инновацион ные подходы в теории и практике профессионал ьной подготовки", (2012)
		Гайнетдинова Г.З.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Казанский государственный педагогический университет 1997	Иностранн ые языки	Longman teacher development, (2013)
БД.03	Математика : алгебра и начала математиче ского анализа, геометрия	Тухватуллина И.Р.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Татарский государственный гуманитарно- педагогический университет 2011	Математика с дополнительно й специальность ю информатика	Стажировка в К(П)ФУ, 2014
БД.04	История	Хакимова Э.З.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Казанский государственный	История	"Инновацион ные подходы в теории и практике

							университет им. В.И. Ульянова-Ленина 2008		профессиональной подготовки", 2013
БД.05	Физическая культура	Гайнутдинов А.А.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Волгоградский государственный институт физической культуры 1979	Физическое воспитание	Академия социального образования "Современные проблемы педагогики и психологии профессионального образования" 2013
БД.06	Основы безопасности и жизнедеятельности	Ефремов А.В.	штатный	Преподаватель СПО			Высшее профессиональное Михайловская артиллерийская академия 1996	Командно-штабная оперативно-тактическая ракетных войск и артиллерии	Факультет переподготовки и повышения квалификации Военной академии войск РХЗ защиты и ИВ "Повышение квалификации преподавательского состава вузов МО, учебных военных

выполнения
нового вида
профессионал
ьной
деятельности
в сфере
управления
персоналом",
2012 (534
часа) АНОО
ВПО ЦС РФ
РУК
«Казанский
кооперативны
й институт»
(филиал)
«Преподавате
ль высшей
школы», 2015
(1080 часов)

БД.07	Физика	Шевченко О.В.	штатный	преподаватель СПО					
БД.08	Обществозн ание (включая экономику и право)	Валеева С,Ш,	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина 1988	История	Стажировка в К(П)ФУ, 2014
БД.09	География	Гафурова В.В.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное	Инженерная защита	Стажировка в К(П)ФУ, 2014

							Казанский государственный энергетический университет, 2014	окружающей среды	
БД.10	Экология	Гафурова В.В.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Казанский государственный энергетический университет, 2014	Инженерная защита окружающей среды	Стажировка в К(П)ФУ, 2014
ПД	Профильные дисциплины								
ПД.01	Информатика	Байкадамова Д.Ж.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Оренбургский государственный университет 2013	Математика	Стажировка в К(П)ФУ, 2015
ПД.02	Химия	Хайруллин Р.М.	штатный	преподаватель СПО			Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина 1997	Генетика, биология	Стажировка в К(П)ФУ, 2015
ПД.03	Биология	Хайруллин Р.М.	штатный	преподаватель СПО			Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина 1997	Генетика, биология	Стажировка в К(П)ФУ, 2015
ПОО	Предлагаемые ОО								

ПОО.2	Введение в специальность / Основы проектной деятельности	Гайсина Г.Р.	штатный	преподаватель СПО			Российский университет кооперации 2014	Экономика и управление на предприятии (торговля и общественное питание)	Обучается в аспирантуре по специальности и 38.06.01 Экономика
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА								
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл								
ОГСЭ.01	Основы философии	Валеева С,Ш,	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина 1988	История	Стажировка в К(П)ФУ, 2014
ОГСЭ.02	История	Хакимова Э.З.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Казанский государственный университет им. В.И. Ульянова-Ленина	История	"Инновационные подходы в теории и практике профессиональной

							2008		подготовки", 2013
ОГСЭ.03	Иностранн ый язык	Ибрагимова М.Р.	штатный	преподаватель СПО			Казанский (Приволжский) федеральный университет 2012	Иностранн ый язык с дополнительно й специальность ю	"Инновацион ные подходы в теории и практике профессионал ьной подготовки", (2012)
ОГСЭ.04	Русский язык и культура речи	Габдрахманова Л.Ф.	штатный	преподаватель СПО					
ОГСЭ.05	Основы социологии и политологи и	Валеева С,Ш,	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина 1988	История	Стажировка в К(П)ФУ, 2014
ОГСЭ.10	Физическая культура	Гайнутдинов А.А.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Волгоградский государственный институт физической культуры 1979	Физическое воспитание	Академия социального образования "Современны е проблемы педагогика и психологии профессионал ьного образования"

2013

ЕН	Математический и общий естественно научный цикл								
ЕН.01	Математика	Шевченко О.В.	штатный	преподаватель СПО			Национальный педагогический университет имени М.П. Драгоманова 2009	Математика	Стажировка в К(П)ФУ, 2015
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Гафурова В.В.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Казанский государственный энергетический университет, 2014	Инженерная защита окружающей среды	Стажировка в К(П)ФУ, 2014
ЕН.03	Химия	Хайруллин Р.М.	штатный	преподаватель СПО			Казанский государственный университет имени В.И. Ульянова-Ленина 1997	Генетика, биология	Стажировка в К(П)ФУ, 2015
ЕН.04	Информатика	Байкадамова Д.Ж.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Оренбургский государственный университет 2013	Математика	Стажировка в К(П)ФУ, 2015
П	Профессиональный								

	цикл								
ОП	Общепрофессиональные дисциплины								
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Егорова М.С.	совместитель	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Казанский государственный технологический университет 2007; Казанский государственный технологический университет 2009	Пищевая инженерия малых предприятий Технологические машины и оборудование	Стажировка в ООО "Бахетле", 2015
ОП.02	Физиология питания	Егорова М.С.	совместитель	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Казанский государственный технологический университет 2007; Казанский государственный технологический университет 2009	Пищевая инженерия малых предприятий Технологические машины и оборудование	Стажировка в ООО "Бахетле", 2015
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Егорова М.С.	совместитель	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Казанский государственный технологический	Пищевая инженерия малых предприятий Технологический	Стажировка в ООО "Бахетле", 2015

							университет 2007; Казанский государственный технологический университет 2009	ие машины и оборудование	
ОП.04	Информаци онные технологии в профессион альной деятельност и	Клеблеев А.Н.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Казанский национальный исследовательский технологический университет им. А.Н. Туполева-КАИ 2012	Информатика и вычислительна я техника	Стажировка в К(П)ФУ, 2015
ОП.05	Метрология и стандартиза ция	Егорова М.С.	совместитель	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Казанский государственный технологический университет 2007; Казанский государственный технологический университет 2009	Пищевая инженерия малых предприятий Технологическ ие машины и оборудование	Стажировка в ООО "Бахетле", 2015
ОП.06	Правовые основы профессион альной деятельност и	Ибрагимова Д.Р.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Казанский (Приволжский) федеральный университет, 2014	Юриспруденци я	Стажировка в ООО "Татюринфор м", 2014
ОП.07	Основы экономики,	Гайсина Г.Р.	штатный	преподаватель СПО			Российский университет	Экономика и управление на	Обучается в аспирантуре по специальности

	менеджмента и маркетинга						кооперации 2014	предприятию (торговля и общественное питание)	38.06.01 Экономика
ОП.08	Охрана труда	Гафурова В.В.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Казанский государственный энергетический университет, 2014	Инженерная защита окружающей среды	Стажировка в К(П)ФУ, 2014
ОП.09	Товароведение продовольственных товаров	Соколова А.В.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Российский университет кооперации 2014	Экономика	Стажировка в ООО "Бахетле", 2014; Российский университет кооперации "Новые образовательные технологии и современные требования при подготовке бакалавров по направлению "Товароведение" 2015
ОП.10	Безопасность	Ефремов А.В.	штатный	Преподаватель СПО			Высшее профессиональное	Командно-штабная	Факультет переподготовки

	жизнедеятельности					Михайловская артиллерийская академия 1996	оперативно-тактическая ракетных войск и артиллерии	ки и повышения квалификации Военной академии войск РХЗ защиты и ИВ "Повышение квалификации преподавателейского состава вузов МО, учебных военных центров и военных кафедр при гражданских вузах по вопросам использования информационных технологий в науке и образовании", 2010 (150 часов) ФГКВОУ ВПО
--	-------------------	--	--	--	--	---	--	---

ль высшей школы», 2015 (1080 часов)

ПМ	Профессиональные модули								
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции								
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Нурахметова Э.Д.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Российский университет кооперации 2015	Технология продукции и организация общественного питания	Стажировка в ООО "Бахетле", 2015
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовле								

	ние сложной холодной кулинарной продукции								
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Нуруллин Р.А.	штатный	преподаватель СПО			Московский государственный университет технологий и управления 2010	Технология продуктов общественного питания	Стажировка в ООО "Бахетле", 2014, ООО «Деловой квартал», 2015
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции								
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	Садыкова Г.Р.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Российский университет кооперации 2015	Технология продукции и организация общественного питания	Стажировка в ООО "Бахетле", 2015
ПМ.04	Организация процесса								

	приготовле ния и приготовле ние сложных хлебобулоч ных, мучных кондитерск их изделий								
МДК.04.01	Технология приготовле ния сложных хлебобулоч ных, мучных кондитерск их изделий	Садыкова Г.Р.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное Российский университет кооперации 2015	Технология продукции и организация общественного питания	Стажировка в ООО "Бахетле", 2015
ПМ.05	Организац ия процесса приготовле ния и приготовле ние сложных холодных и горячих десертов								
МДК.05.01	Технология приготовле	Нурахметова Э.Д.	штатный	преподаватель СПО			Высшее профессиональное	Технология продукции и	Стажировка в ООО

	ния сложных холодных и горячих десертов						Российский университет кооперации 2015	организация общественного питания	"Бахетле", 2015
ПМ.06	Организа ция работы структурног о подразделе ния								
МДК.06.01	Управление структурны м подразделе нием организаци и	Зарифьянова М.М.	штатный	преподаватель СПО			Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности 1990	Экономика и организация промышленнос ти продовольстве нных товаров	ФГБОУ ДПО «Межрегиона льный институт повышения квалификации специалистов НПО» «Инновацион ные подходы в теории и практики профессионал ьной подготовки», 2012 (72 часа) Межрегионал ьный институт повышения

квалификации специалистов НПО»
«Использование информационных технологий в педагогической деятельности», 2012 (36 часов)
Стажировка в ООО НПО «Флагман», 2014 (72 часа)
Стажировка в ОАО «Востокостройтрансгаз», 2014 (72 часа)

ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих								
МДК.07.01	Основы	Нуруллин Р.А.	штатный	преподаватель			Московский	Технология	Стажировка в

	профессии Повар		СПО			государственный университет технологий и управления 2010	продуктов общественного питания	ООО "Бахетле", 2014, ООО «Деловой квартал», 2015
--	--------------------	--	-----	--	--	---	---------------------------------------	---

Лист согласования с работодателями

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
на 2015-2016 учебный год

Образовательная программа высшего образования по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания одобрена представителями
работодателей и может быть использована для осуществления
образовательной деятельности.

Шеф-повар ООО «Европа плюс»

И.И. Галиев



ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания

на 2015-2016 учебный год

Образовательная программа высшего образования по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания одобрена представителями
работодателей и может быть использована для осуществления
образовательной деятельности

Управляющий ООО «Прайм Фуд»

Зигантдинов И.Я.

