

Департамент образования и науки Брянской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комаричский механико-технологический техникум»

Согласовано
Руководитель
ООО «Домашняя кухня»
С.Я.Куприков

«*Июль*» 20 *18*

Утверждено:



Гоголь

20 *18*

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Программа подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации, от 22.04. 2014 г. № 384, зарегистрированного в Минюсте России от 23.07.2014 регистрационный № 33234).

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Комаричский механико-технологический техникум»

РАССМОТРЕНО

на заседании педагогического
совета протокол № 1
от « 31 » августа 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения

- 1.1 Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС)
- 1.2 Нормативные документы для разработки ППКРС
- 1.3 Общая характеристика ППКРС
 - 1.3.1 Цель (миссия) ППКРС
 - 1.3.2 Срок освоения ППКРС
 - 1.3.3 Трудоемкость ППКРС
 - 1.3.4 Требования к поступающим в техникум
 - 1.3.5 Возможности продолжения образования выпускника
 - 1.3.6 Основные пользователи ППКРС

2 Характеристика профессиональной деятельности выпускника

- 2.1 Область профессиональной деятельности
- 2.2 Объекты профессиональной деятельности
- 2.3 Виды профессиональной деятельности

3 Требования к результатам освоения ППКРС

- 3.1 Общие компетенции
- 3.2 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

4 Документы, регламентирующие содержание и организацию учебного процесса

- 4.1 Учебный план очной формы получения образования
- 4.2 Календарный учебный график
- 4.3 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей

5 Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

- 5.1 Контроль и оценка результатов освоения основных образовательных программ.
- 5.2 Программа государственной итоговой аттестации.

Приложение 1 Учебный план

Приложение 2 Календарный учебный график

Приложение 3 Справка о пед.работниках

Приложение 4 Справка о наличии печатных и электронных образовательных ресурсов по профессии.

Приложение 5 Рабочие программы

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Основная профессиональная образовательная программа по специальности ФГОС СПО **19.02.10 Технология производства общественного питания** (далее ОПОП), реализуемая в ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум» (далее КМТТ) представляет собой комплекс нормативно-правовой и методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся, разработанную и утвержденную документацию исходя из требований к профессиональной подготовке техника-технолога не только в области организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управления производством продукции питания, но и для расширения кругозора – в других направлениях общественного питания. ОПОП определяет цели, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, ожидаемые результаты, а также оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя:

- график учебного процесса;
- учебный план;
- программы учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- программы учебной и производственной практик;
- программу Государственной итоговой аттестации;
- методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.
- другие материалы, обеспечивающие качество подготовки специалистов в области общественного питания.

1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП СПО 19.02.10 «Технология производства общественного питания».

Нормативную правовую базу разработки ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология производства общественного питания» составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в РФ» (от 29 декабря 2012 года № 273);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки по специальности 19.02.10 «Технология производства общественного питания» среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО, утверждён Приказом Министерства образования РФ от 14 июня 2013 г. № 464.
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин (профессиональных модулей) начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утверждённые директором Департамента

государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации от 27 августа 2009 г.

- Приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013г. № 1186 «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Приказ Минобрнауки РФ от 16 августа 2013 года № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- Устав техникума;
- Локальные акты.

1.3 Общая характеристика основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Миссия техникума «Подготовка компетентных, конкурентоспособных, социально-адаптированных рабочих в области организации процесса и приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

1.3.1 Целью разработки ОПОП по данной специальности является методическое

обеспечение реализации ФГОС СПО, развитие у обучающихся личностных и профессиональных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с видами деятельности в области технологии продукции общественного питания.

1.3.2Сроки 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:

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

1.3.3Трудоемкость ППССЗ

Нормативный срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения на базе среднего общего образования составляет 147 недель, в том числе:

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

1.3.4 Требования к абитуриенту.

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат о среднем общем образовании.

1.3.5 Возможность продолжения образования.

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания» подготовлен:

- к освоению ООП ВПО;
- основные пользователи ОПОП.

1.3.6 Основными пользователями программы ОПОП являются:

- ✓ преподаватели, мастера производственного обучения;
- ✓ администрация и органы управления техникумом;
- ✓ обучающиеся по специальности;
- ✓ абитуриенты и их родители (законные представители);
- ✓ работодатели.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2.1 Область 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.

2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника 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 выпускника.

- Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации.

- Ведение бухгалтерского учета источников формирования имущества, Выполнение работ по инвентаризации имущества и финансовых обязательств организации.

- Проведение расчетов с бюджетом и внебюджетными фондами.

- Составление и использование бухгалтерской отчетности.

- Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к настоящему ФГОС СПО).

3 Требования к результатам освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

3.1 Общие компетенции.

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, 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 Профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной 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 холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление 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.

Выполнение работ по профессии «Повар»:

ПК 7.1. Производить первичную обработку овощей, плодов, мяса, рыбы, домашней птицы и подготовку зерновых, молочных и яичных продуктов, жиров, муки и сахара для дальнейшего использования.

ПК 7.2. Производить подготовку и приготовление полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы, домашней птицы.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые супы, соусы, блюда и гарниры из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, блюда из яиц, творога, рыбы с костным скелетом, мяса, мясопродуктов и домашней птицы, мучные блюда, салаты, холодные блюда и закуски, холодные и горячие сладкие блюда и напитки.

4.Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

4.1 Учебный план (с пояснительной запиской)

4.2 Календарный учебный график

Календарный учебный график приведен в Приложение 2

4.3 Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:

- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский язык)
- ОГСЭ.04 Физическая культура

Рабочие программы дисциплин математического и естественно-научного цикла:

- ЕН.01 Математика
- ЕН.02 Экологические основы природопользования
- ЕН.03 Химия

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин:

- ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- ОП.02 Физиология питания
- ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
- ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
- ОП.05 Метрология и стандартизация
- ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
- ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- ОП.08 Охрана труда
- ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.10Товароведение продовольственных продуктов

Рабочие программы профессиональных модулей

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
 - ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
 - ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
 - ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и 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
- Рабочие программы практик (учебной, производственной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной)).

5. Контроль и оценка результатов освоения ППКРС

5.1. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы

Оценка качества освоения образовательной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются 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 разрабатываются и утверждаются техникумом самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям - разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

ГИА осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается ежегодно методическим объединением кулинарного профиля и утверждается директором техникума после предварительного согласования с работодателями и обсуждения на заседании Педагогического совета.

Программа государственной итоговой аттестации определяет: - вид государственной итоговой аттестации; - объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации; - сроки проведения государственной итоговой аттестации; - тематику и объем ВКР; -

необходимые материалы для выполнения ВКР; - условия подготовки и процедуру проведения государственной итоговой аттестации; - критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала государственной итоговой аттестации