

РАССМОТРЕНО
на заседании
Педагогического Совета
протокол № 1
от 31 августа 2017 года

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ ШАРТ

Е.Г.Гиль

31 августа 2017 года
Приказ от 31.08.2017 года № 388



СОГЛАСОВАНО
ИП «Курмаевский завод «Кулинария»
Директор Владимир Геннадьевич Курмаев В.Г.



31 августа 2017 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ОГАПОУ ШАРТ

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Срок обучения 3года 10 месяцев

2017г.

Пояснительная записка
к основной профессиональной образовательной программе
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) – комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативно-правовую основу разработки ОПОП (далее - программа) составляют:

- ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 21.12.2012 года №273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №384 от 22.04.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции РФ 23.07.2014 года, №33234;
- Приказ Минобрнауки России от 29.10.2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», зарегистрированного в Министерстве юстиции РФ (рег.№30891 от 26.12.2013года);
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. №464 «Об утверждении порядка организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 15.12.2014г. №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Минобрнауки России от 14.06.2013г. №464;
- Приказ Минобрнауки России от 28.05.2014г. №594 «Об утверждении порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведение реестра примерных основных образовательных программ»;
- Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013г. №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013г. №1186 «Об утверждении порядка заполнения, учета и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;
- Письмо Минобрнауки России от 24.04.2015 г., №06-456 «Об изменениях в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013г. №291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- ФЗ «О воинской обязанности и военной службе от 28.03.1998г.№53».

2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются: различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

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

процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Виды профессиональной 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 (16675 повар).

Перечень общих компетенций.

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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ОК 11. Уметь минимизировать отходы

ОК 12. Организовывать свое рабочее место. Проверять технологическое оборудование, регулировать, устранять мелкие неполадки.

ОК 13. Применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемую на производстве

ОК 14. Изменять ассортимент блюд в зависимости от спроса

ОК 15. Уметь составлять калькуляцию

ОК 16. Учитывать способы использования ароматических веществ и их дозировку

Перечень профессиональных компетенций:

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, должностям служащих (16675 повар).

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.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из овощей, рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов. 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.

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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.

ПК 7.1. Отпускать готовые блюда.

ПК 7.2. Готовить и оформлять блюда диетического и лечебного питания.

ПК 7.3. Готовить по технологическим картам фирменные блюда национальной кухни.

ПК 7.4. Готовить, оформлять и презентовать блюда различного ассортимента.

ПК 7.5. Готовить шоколадную продукцию.

4. Структура программы

Программа предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;

- профессионального;
- и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий естественнонаучный научные учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

4.1 Формирование вариативной части

Выделенные ФГОС СПО часы вариативной части ППССЗ - 864 часа (1296 часов максимально) использованы с целью расширения и углубления подготовки, определяемой

содержанием обязательной части, необходимой для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда.

Увеличение часов на общепрофессиональный цикл составило 208 часов, из них: введены новые дисциплины;

- техническое оснащение предприятий общественного питания - 162 часа;
- православная культура - 48 часов (основание - Закон Белгородской области от 03.07.2006г. №:57 «Об установлении регионального компонента государственных общеобразовательных стандартов общего образования Белгородской области»).

Увеличены часы по дисциплинам и МДК

информационные технологии в профессиональной деятельности - 12 часов;

- технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - 84 часа;
- технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции - 120 часов;
- технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции - 120 часов;
- технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - 164 часа;
- технология приготовления сложных холодных и горячих десертов – 34 часа;
- организация процесса и приготовления полуфабрикатов для простых кулинарных блюд – 36 часов;
- организация процесса приготовления и приготовление простых кулинарных блюд – 84 часа.

5. Материально-техническое обеспечение реализации программы

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 (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
актовый зал.

6. Оценка результатов освоения программы

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения программы включает следующие виды контроля:

- входной контроль,
- текущий контроль успеваемости,
- промежуточную аттестацию,
- государственную итоговую аттестацию.

Входной контроль проводится на 1 курсе, рассчитан на определение способностей обучающихся и их готовности к восприятию и освоению учебного материала программы.

Текущий контроль осуществляется в процессе проведения и оценки практических, лабораторных занятий, выполнения самостоятельной и домашней работы обучающимися.

Промежуточная аттестация проводится ежесеместрово, согласно учебному плану. Включает в себя зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены по дисциплинам и МДК.

Видом аттестации по учебной, производственной практикам является дифференцированный зачет, по профессиональному модулю - экзамен квалификационный.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.