

Государственное Бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ленинградской области
«Мичуринский многопрофильный техникум»

Согласована

Директор ООО «Эверест»



« 30 » августа 2016 г

Утверждена



распоряжением № 21
« 30 » августа 2016 г

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ПРОГРАММА**

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 месяцев на базе основного общего
образования

Профиль получаемого профессионального образования – технический

МИЧУРИНСКОЕ

2016

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования **19.02.10**
Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).

Организация-разработчик:

Государственное Бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Ленинградской области
«Мичуринский многопрофильный техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
 - 1.1. Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка).
 - 1.2. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы
 - 1.3. Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 1.4. Требование к абитуриенту
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников
 - 2.1.1. Область профессиональной деятельности
 - 2.1.2. Объекты профессиональной деятельности
 - 2.1.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Рабочий учебный план
 - 3.2. Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей и практик
4. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 4.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
 - 4.2. Требования к выпускным квалификационным работам
 - 4.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников
5. Приложения.

1. Общие положения

1.1 Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень подготовки), реализуемая Государственным Бюджетным профессиональным образовательным учреждением Ленинградской области «Мичуринский многопрофильный техникум», представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную средним учебным заведением с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), а также с учетом рекомендованной примерной образовательной программы. ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовый уровень подготовки).

Нормативную правовую базу разработки ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовая подготовка) составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г.;

Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года;

Нормативно-методические документы Минобрнауки РФ.

1.3. Нормативные сроки освоения основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки

при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1

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

1.4. Требования к абитуриенту

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении:

- аттестат о среднем общем образовании;
- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании с указанием о

полученном уровне общего образования и оценками по дисциплинам Базисного учебного плана общеобразовательных учреждений;

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ и ТРЕБОВАНИЯ к РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОПОП ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

2.1 Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1.1 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.

2.1.2 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.

2.1.3 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 (приложение к ФГОС).

2.2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.2.1 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.

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

2.2.2 Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видами деятельности

2.2.2.1 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.

2.2.2.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

2.2.2.3. 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.

2.2.2.4. 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.

2.2.2.5. 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.

2.2.2.6. 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.

2.2.3. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,

должностям служащих.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА.

3.1. Базисный учебный план по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

3.2. Рабочий учебный план (Приложение № 1)

3.3 Лист согласования (Приложение №2)

3.4. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной и производственных практик (Приложение №3)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся по ОПОП СПО осуществляется в соответствии с Положениями техникума «О текущем контроле знаний студентов», «О системе оценок, периодичности промежуточной аттестации и переводе обучающихся на следующий курс» и «Положению о формах и порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и Программы итоговой государственной аттестации по специальности»

Текущий контроль проводится преподавателями в процессе обучения.

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом подготовки. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: семинары, контрольные работы, тестирование, рефераты, выполнение комплексных задач и др.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса дважды в год. Цель промежуточных (курсовых) аттестаций – установить степень соответствия достигнутых обучающимися промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций) планировавшимся при разработке ОПОП результатам. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения.

Формами промежуточной аттестации являются зачеты, дифференцированные зачеты, экзамены, курсовой проект.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная

аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для текущей и промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
70 ÷ 90	4	хорошо
50 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно

4.2. Требования к выпускным квалификационным работам

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

Итоговая государственная аттестация техника по специальности включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к выпускной квалификационной работе определены в Положении «Положению о формах и порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования и Программы итоговой государственной аттестации по специальности».

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.

4.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Для проведения защиты выпускных (квалификационных) работ приказом директора техникума создается Государственная аттестационная комиссия, председатель которой утверждается председателем Комитетом общего и профессионального образования Ленинградской области.

