

СОГЛАСОВАНО:
Директор МБОУ СОШ №7 г.
Мичуринска
_____ Рыбальченко Л.И.

СОГЛАСОВАНО:
Начальник цеха питания АО
«Мичуринский завод
«ПРОГРЕСС»
_____ Сучкова О. А.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ТОГАПОУ
«Промышленно-
технологический колледж»
_____ Е.А. Бабайцева

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчики ОПОП:

1. Подвочатная Е.Н. – заместитель директора
2. Панфилова А.И. – заведующий отделением ПССЗ
3. Комова Т.Ю. – методист
4. Бочкарева Ю.А. - методист
5. Бесхлебная Т.С. – председатель ПЦК
6. Бестолков Д.А. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин
7. Серова Н.Ю. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин
8. Афонина М.С. – преподаватель профессионального цикла
9. Климова Е.Ю. – преподаватель общепрофессиональных дисциплин
10. Трунов А.Ф. – преподаватель - организатор ОБЖ
11. Эгин Д.В. – руководитель физвоспитания

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам основной профессиональной образовательной программы
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
5. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная программа по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Основная профессиональная образовательная программа (далее – ОПОП) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», реализуемая в ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж» представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную образовательной организацией с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки среднего профессионального образования 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии».

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 дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной и преддипломной практик и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

1.2. Цель ОПОП по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

ОПОП СПО по направлению подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», имеет своей целью формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

1.2 Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

- Федеральный закон №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года, зарегистрирован Министерством юстиции № 33234 от 23 июля 2014 года
- Устав ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж»
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.3.1186-03
- Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 N 464 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 30.07.2013 N 29200)
- Положение о практике обучающихся, осваивающие основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291

1.3 Рекомендации

- 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 от 17.03.2015 № 06-259
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального

профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные директором департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки РФ от 27 августа 2009 г.

Нормативный срок освоения программы

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по СПССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения СПО по СПССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
Основное общее образование	Старший техник-технолог	4 года 10 месяцев

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения профессиональной образовательной программы

2.1 Область и объекты 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.

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.

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

Старший 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 производства продукции питания для различных категорий потребителей.

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

Старший 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. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Старший техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

ВПД 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.

ВПД 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 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.

ВПД 6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

ВПД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

3.1 Учебный план

3.2 Календарный учебный график

3.3 Программы дисциплин и профессиональных модулей

Программы общегуманитарного и социально-экономического цикла:

ОГСЭ. 01 Основы философии

ОГСЭ. 02 История

ОГСЭ. 03 Психология общения

ОГСЭ. 04 Иностранный язык

ОГСЭ. 05 Казачество России: история и современность

ОГСЭ. 06 Основы казачьей службы

ОГСЭ. 07 Основы православной культуры

ОГСЭ. 08 Физическая культура

Программы математического и общего естественнонаучного цикла:

ЕН. 01 Математика

ЕН. 02 Экологические основы природопользования

ЕН. 03 Химия

Программы общепрофессиональных дисциплин:

ОПД. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

ОПД. 02 Физиология питания

ОПД. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья

ОПД. 04 Инновационные технологии в профессиональной деятельности

ОПД. 05 Экономика организации

ОПД. 06 Основы маркетинга

ОПД. 07 Управление качеством с основами метрологии и стандартизации

ОПД. 08 Управление персоналом

ОПД. 09 Правовое обеспечение профессиональной деятельности

ОПД. 10 Правовые основы предпринимательской деятельности

ОПД. 11 Охрана труда

ОПД. 12 Организация обслуживания предприятий общественного питания

ОПД. 13 Маркетинговые исследования рынка

ОПД. 14 Русский язык и деловая документация

ОПД. 15 Психология и этика профессиональной деятельности

ОПД. 16 Государственное регулирование экономики

ОПД. 17 Моделирование профессиональной деятельности

ОПД. 18 Идентификация и фальсификация продукции

ОПД. 19 Имиджелогия

ОПД. 20 Статистика

ОПД. 21 Финансы, денежное обращение, кредит

ОПД. 22 Товароведение продовольственных товаров

ОПД. 23 Менеджмент

ОПД. 24 Профессиональная эстетика

ОПД. 25 Логистика

ОПД. 26 История кулинарии

ОПД. 27 Безопасность жизнедеятельности

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 кондитерских изделий

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

ПМ. 06 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей

ПМ. 07 Выполнение работ по профессии «Повар»

3.4 Программы учебной и производственной практики

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП СПО предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках моделей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, и реализуются, как концентрированно, в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

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

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы студентов, которые предусмотрены учебным планом и соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам.

Ресурсное обеспечение ОПОП формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ СПО, определяемых ФГОС СПО по данной специальности.

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;
стрелковый тир.

Залы:

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

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

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

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, оценка компетенций обучающихся.

5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится в колледже по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется в форме дифференцированных зачетов, экзаменов, зачетов по дисциплинам, междисциплинарным курсам, производственной практике, защиты курсовых работ.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП цикловой комиссией созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Порядок и форма проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации устанавливается нормативным актом «Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся Тамбовского областного государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Промышленно-технологический колледж».

5.2 Итоговая государственная аттестация выпускников

В соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 государственная итоговая аттестация выпускников, завершающих программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж», является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения студентами ОПОП СПО соответствующим требованиям ФГОС СПО.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме подготовки и защиты дипломной работы. Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Для организации государственной итоговой аттестации ежегодно разрабатывается Программа Государственной итоговой аттестации выпускников ТОГАПОУ «Промышленно-технологический колледж» по специальности, которая рассматривается на заседании ПЦК, согласовывается с ведущим работодателем и утверждается приказом директора колледжа.