

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Согласовано
Председатель СОУ
 /Г.Н.Бронникова/
« 20 » 08 2013 г.



Л.И.Непогода/
2013 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА (ППССЗ)

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
нормативный срок обучения - 2года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАОУ СПО «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики: преподаватели и мастера производственного обучения ГАОУ СПО «Брянский техникум питания и торговли».

Программа утверждена приказом директора № 201/1 от 02.09.15

Содержание

1. Общие положения
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП.
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
 - 3.1. Лист согласования ОПОП с работодателем.
 - 3.2. Учебный план.
 - 3.3. Календарный учебный график.
 - 3.4. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла.
 - 3.5. Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.
 - 3.6. Рабочие программы математического и естественно-научного цикла.
 - 3.7. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
 - 3.6.1. Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин
 - 3.6.2. Рабочие программы профессиональных модулей
 - 3.8. Рабочие программы практик (учебной, производственной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной)).
4. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы.
 - 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
 - 4.2. Информационное обеспечение.
5. Оценка эффективности реализации основных профессиональных образовательных программ.
 - 5.1. Контроль и оценка достижений студентов (фонды оценочных средств для промежуточной, государственной итоговой аттестации).
 - 5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.
6. Приложения.

Содержание ОПОП ППССЗ

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки ОПОП ППССЗ

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** является системой учебно-методических документов, сформированных на основе ФГОС СПО по данной специальности для методического обеспечения реализации ФГОС СПО по данной специальности.

Нормативную основу разработки ОПОП по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО»;

- Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению;

- Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования

- 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 Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденные Департаментом государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;

- Устав техникума;
- Положение об основных профессиональных образовательных программах;
- Положение о Государственной итоговой аттестации;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов;
- Положение о фонде оценочных средств;
- Положение об учебной и производственной практике студентов;
- Положение о выпускной квалификационной работе;
- Положение о внеаудиторной самостоятельной работе студентов.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Форма обучения – очная.

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев.

Приём на ОПОП ППССЗ техникум проводит без вступительных испытаний на основе документов об образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП ППССЗ

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

Выпускник готовится к следующим видам 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.

Выпускник должен обладать общими (ОК), 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.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

- 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. 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.
- 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.
- 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 мелкостручных кондитерских изделий.
 - ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- 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.
- 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.
- 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса

- 3.1.** Учебный план (учебный план сопровождается пояснительной запиской).
- 3.2.** Календарный учебный график.
- 3.3.** Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:
- ОГСЭ.01 Основы философии
 - ОГСЭ.02 История
 - ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий язык)
 - ОГСЭ.04 Физическая культура
 - ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи
- 3.4.** Рабочие программы дисциплин математического и естественно-научного цикла:
- ЕН.01 Математика
 - ЕН.02 Экологические основы природопользования
 - ЕН.03 Химия
- 3.5.** Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
- 3.6.1.** 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.10 Товароведение пищевых продуктов
 - ОП.11 Деловая культура
 - ОП.12 Бухгалтерский учет в общественном питании
 - ОП.13 Организация производства предприятий общественного питания
 - ОП.14 Техническое оснащение и организация рабочего места
- 3.6.2.** 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
- 3.6.** Рабочие программы практик (учебной, производственной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной)).

4. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских для подготовки по специальности СПО:

- Кабинет математики
- Кабинет физики
- Кабинет русского языка и литературы
- Кабинет обществоведческих дисциплин
- Кабинет социально-экономических дисциплин
- Кабинет иностранного языка
- Лаборатория ИКТ
- Кабинет экологических основ природопользования
- Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
- Кабинет безопасности жизнедеятельности
- Лаборатория химии
- Кабинет стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия
- Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены

- Учебно-кулинарный цех
- Спортивный зал
- Открытый стадион
- Место для стрельбы
- Библиотека
- Читальный зал с выходом в сеть Интернета
- Актный зал

4.2. Информационное обеспечение.

ОПОП обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается рекомендациями для организации самостоятельной работы студентов, видами самостоятельной работы, обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Порядок организации самостоятельной работы, объём времени, формы отражены в Положении о внеаудиторной самостоятельной работе студентов и в рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей.

Студенты обеспечены учебно-методической литературой, имеют доступ к электронным ресурсам.

Студентам обеспечен доступ к сети Интернет в библиотеке, Лаборатория информационно-коммуникационных технологий.

5. Оценка эффективности реализации основных профессиональных программ

5.1. Контроль и оценка достижений студентов

Оценка качества освоения ОПОП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов. Порядок текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяются Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов и обучающихся ГАОУ СПО «Брянский техникум питания и торговли», Положением о фонде оценочных средств. Техникум разрабатывает комплекты ФОС.

5.1.1. Контрольно-оценивающие средства дисциплин общеобразовательного цикла.

5.1.2. Контрольно-оценивающие средства дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

5.1.3. Контрольно-оценивающие средства дисциплин математического и естественнонаучного цикла.

5.1.4. Контрольно-оценивающие средства дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла.

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Государственная итоговая аттестация выпускников регулируется Положением о Государственной итоговой аттестации студентов ГАОУ СПО «Брянский техникум питания и торговли», Положением о выпускной квалификационной работе и Программой Государственной итоговой аттестации студентов ГАОУ СПО «Брянский техникум питания и торговли», согласованной с работодателями.