

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

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Согласовано
Председатель СОУ
[Подпись] /Г.Н.Бронникова/
15.06.2016.



Утверждаю
Директор БТПиТ
[Подпись] /Л.И.Непогода/
15.06.2016.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА (ППССЗ)

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
нормативный срок обучения - 3 год 10 месяцев
на базе основного 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: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

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

Программа утверждена приказом директора № 152 от 25.06.2018.

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.

Нормативная основа разработки ОПОП по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**:

получение среднего общего образования в пределах указанной образовательной программы среднего профессионального образования осуществляется в соответствии со следующими нормативными документами:

– Федеральным законом "Об образовании в Российской Федерации" N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями 2018 года (далее – Федеральный закон об образовании);

– Приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 (ред. от 29.06.2017) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480)

– Примерной основной образовательной программой среднего общего образования. //Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);

– 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.;

– Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования (не нуждается в госрегистрации) (с изменениями на 1 февраля 2012 года) Министерство образования РФ приказ от 9 марта 2004 года N 1312 Об утверждении [федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования](#) (с изменениями на 1 февраля 2012 года).

– Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО разработанные ФРАУ «ФИРО» от 25.02.2015 года;

– Письмо Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки России от 29.05.2007 № 03-1180

– Примерные программы общеобразовательных учебных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.0715 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.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Форма обучения – очная.

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 3 год 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 мелкостучных 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 общеобразовательного цикла:
 - ОУДБ.01 Русский язык
 - ОУДБ.02 Литература
 - ОУДБ.03 Иностранный язык (немецкий)
 - ОУДБ.03 Иностранный язык (английский)
 - ОУДБ.04 История
 - ОУДБ.05 Право
 - ОУДБ.06 Астрономия
 - ОУДБ.07 Физическая культура
 - ОУДБ.08 Основы безопасности жизнедеятельности
 - ОУДП.09 Математика
 - ОУДП.10 Информатика и ИКТ
 - ОУДП.11 Химия
 - ДУД.01 Основы проектной деятельности
- 3.4.** Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:
 - ОГСЭ.01 Основы философии
 - ОГСЭ.02 История
 - ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий язык)
 - ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский язык)
 - ОГСЭ.03 Физическая культура
- 3.5.** Рабочие программы дисциплин математического и естественно-научного цикла:
 - ЕН.01 Математика
 - ЕН.02 Экологические основы природопользования
 - ЕН.03 Химия
- 3.6.** 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 Товароведение пищевых продуктов
 - ОП.10 Деловая культура

- ОП.11 Бухучет в общественном питании
- ОП.12 Организация производства предприятий общественного питания
- ОП.13 Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.14 Безопасность жизнедеятельности

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

3.7. 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 и др. для подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания		
№ кабинета	Название кабинета	Название кабинета
16	Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
21	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
22	Лаборатория химии	Лаборатория химии
22	Кабинет экологических основ природопользования и естествознания	Кабинет экологических основ природопользования
27	Лаборатория :Учебная кухня ресторана	Учебный кулинарный цех
28	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
32	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
35	Лаборатория: Учебный кондитерский цех	Учебный кондитерский цех
36	Лаборатория метрологии и стандартизации	Лаборатория метрологии и стандартизации
37,38	Кабинет иностранного языка	Кабинет иностранного языка
44	Кабинет бухгалтерского учета, социально – экономических и общественных дисциплин	Кабинет социально – экономических дисциплин
Спортивный зал	Спортивный зал	Спортивный зал
Открытая спортивная площадка	Открытая спортивная площадка	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
Электронный стрелковый тир	Электронный стрелковый тир	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
Библиотека	Библиотека, читальный зал	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
Актовый зал	Актовый зал	Актовый 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 ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли», Положением о фонде оценочных средств. Техникум разрабатывает комплекты ФОС.

5.1.1. Фонды оценочных средств дисциплин общеобразовательного цикла.

5.1.2. Фонды оценочных средств дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

5.1.3. Фонды оценочных средств дисциплин математического и естественнонаучного цикла.

5.1.4. Фонды оценочных средств дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла.

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

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