

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по специальности

**19.02.10**

***Технология продукции общественного питания***

**вид подготовки - базовая**

**форма подготовки – очная**

**2018 г.**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании цикловой комиссии  
« 01 » 09 2018г.

Председатель ЦК В. Г. Прохорова

Утверждаю:  
Директор ГБПОУ «КПТ»

И. А. Логинов  
« 01 » 09 2018 г.



### Аннотация программы

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности:

**19.02.10**

***Технология продукции общественного питания***

Автор:

Преподаватели ГБПОУ «Кизеловский политехнический техникум»

**Нормативный срок освоения программы:**

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев

**Квалификация выпускника – техник-технолог**

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. Общие положения	4-5
2. Характеристика подготовки по профессии	6
2.1 Нормативный срок освоения программы	6
3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	6
3.1 Область профессиональной деятельности	6
3.2 Объекты профессиональной деятельности	6
3.3 Виды деятельности	6
4. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы	7-9
5. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы	10
6. Приложения	
• График учебного процесса	
• Сводные данные по бюджету времени	
• План учебного процесса	
• Данные о комплексных формах контроля	
• Перечень кабинетов лаборатории мастерских и др.	
• Пояснения к учебному плану	
• Рабочие программы учебных дисциплин ОПОП	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации»;
- Устав ГБПОУ "Кизеловский политехнический техникум";
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» от 22.04.2014г. № 384;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013г. № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ № 968 от 16 августа 2013 года «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (утверждено приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 года);
- Методика разработки образовательной программы среднего профессионального образования (методические рекомендации под редакцией Блиновой В. И., Батровой О. С. ФИРО, 2014)

### Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

**Компетенция** – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

**Профессиональный модуль** – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

**Основные виды профессиональной деятельности** – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

**Результаты подготовки** – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

**Учебный (профессиональный) цикл** – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

**СПО** – среднее профессиональное образование;

**ФГОС СПО** – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

**ОУ** – образовательное учреждение;

**ОПОП** – основная профессиональная образовательная программа по специальности;

**ОК** – общая компетенция;

**ПК** – профессиональная компетенция;

**ПМ** – профессиональный модуль;

**МДК** – междисциплинарный курс.

## **2. Характеристика подготовки по специальности**

### **2.1 Нормативный срок освоения программы**

Нормативные сроки освоения ОПОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» при **очной** форме получения образования:

на базе среднего общего образования – **2 года 10 месяцев;**

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

Квалификация выпускника – **техник-технолог**

## **3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников**

### **3.1 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

### **3.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников:**

-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

### **3.3 Виды профессиональной деятельности и компетенции:**

-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

## **4. Требования к результатам освоения основной профессиональной**

## образовательной программы

**Техник** должен обладать общими компетенциями (ОК), включающими в себя способность:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

**Техник** должен обладать профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими видам деятельности:

Код	Наименование
	<b><i>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</i></b>
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
	<b><i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</i></b>
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
	<b><i>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</i></b>
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.
	<b><i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i></b>
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
	<b><i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</i></b>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
	<b><i>Организация работы структурного подразделения</i></b>
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
	<b><i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i></b>



## **5. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы**

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

*Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация* проводится образовательным учреждением по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля

знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течении первых 2-х месяцев с начала обучения. Текущий контроль знаний (успеваемости) проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Методы текущего контроля выбираются преподавателем исходя из специфики учебной дисциплины. Текущий контроль знаний может иметь следующие виды: устный опрос на лекциях, практических и семинарских занятиях; проверка выполнения письменных домашних заданий; защита лабораторных и практических работ; срезовые контрольные работы (контрольные срезы); тестовые работы; отчеты по учебной и производственной практике и т.д.

***Государственная итоговая аттестация*** включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы, которая выполняется в виде дипломного проекта. Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать требованиям и уровню профессиональной подготовки выпускника, предусмотренной квалификационной характеристикой и соответствовать основным видам профессиональной деятельности. Обязательное требование- соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной итоговой аттестации выпускников, которая доводится до сведения обучающихся за шесть месяцев до проведения ГИА. К государственной итоговой аттестации допускаются обучающиеся, не имеющие академической задолженности и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы.