

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
"Ленинск-Кузнецкий политехнический техникум"

УТВЕРЖДАЮ:

Директор



И.Ю. Вершинин

2014г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

вид подготовки - базовая

форма подготовки - очная

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовый уровень подготовки).

Организация-разработчик: государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования "Ленинск-Кузнецкий политехнический техникум"

Разработчики:

Будасова Е.И. - заместитель директора по УР;

Ковалева Н.Г. - зав. метод. кабинетом;

Новосёлова Н.Ю. - зав.отделением ПССЗ;

Громова Л.В. - начальник отдела по производственной работе;

Моисеева И.В. - мастер производственного обучения, преподаватель;

Нургалина Е.А. - преподаватель;

Гаус О.В. - преподаватель;

Иванова О.В. - преподаватель;

Щакирзянова Е.А. - преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.
3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации образовательной программы.
5. Ресурсное обеспечение реализации образовательной программы.
6. Основные принципы формирования общих компетенций.
7. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы.

1. Общие положения

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", реализуемая ГБОУ СПО "Ленинск-Кузнецкий политехнический техникум" представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384.

Нормативную правовую базу разработки образовательной программы составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012г. №273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности "Технология продукции общественного питания", утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 384;
- Приказ Минобрнауки России от 14.06.2013г. №464 «Порядок организации и осуществление образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Устав техникума.

Таблица 1

Нормативные сроки освоения образовательной программы при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация

Уровень образования, необходимый для приема на	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
на базе среднего общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Требования к абитуриенту: лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат о среднем общем образовании или аттестат об основном общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

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.

Объектом 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;
- процесс управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

Виды деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
6. Организация работы структурного подразделения.
7. Выполнение работ по профессии повар.

3. Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

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 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-технолог должен обладать профессиональными компетенциями:

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

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.

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

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.

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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 утверждённую учётно-отчётную документацию.

ПК 8.1. Организовывать подготовку продуктов и приготовление полуфабрикатов для национальных, диетических (лечебных) и детских блюд.

ПК 8.2. Организовывать и проводить приготовление холодной кулинарной продукции национальных кухонь, диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 8.3. Организовывать и проводить приготовление горячей кулинарной продукции национального, диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 8.4. Организовывать и проводить приготовление сладких блюд и напитков национальных кухонь, диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 8.5. Организовывать и проводить приготовление мучных блюд и кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий национальных кухонь, диетического (лечебного питания) и детского питания.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", в соответствии с требованиями ФГОС СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов, разделов и дисциплин учебного плана.

Учебные циклы:

- общий гуманитарный и социально - экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- профессиональный цикл.

Разделы:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);

- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Учебный цикл имеет обязательную часть и вариативную, устанавливаемую техникумом.

Вариативная часть цикла, дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

В рабочей программе каждой дисциплины, профессионального модуля сформулированы конечные результаты обучения по осваиваемым знаниям, умениям и приобретаемым компетенциям.

Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей разработаны преподавателями, рассмотрены на заседаниях цикловых методических комиссий и утверждены заместителем директора по учебной работе.

Перечень дисциплин, профессиональных модулей, входящих в образовательную программу:

Общий гуманитарный и социально – экономический цикл:

Основы философии

История

Иностранный язык

Физическая культура

Математический и общий естественнонаучный цикл:

Математика

Экологические основы природопользования

Химия

Общепрофессиональные дисциплины:

Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Физиология питания

Организация хранения и контроль запасов сырья

Информационные технологии в профессиональной деятельности

Метрология и стандартизация

Правовые основы профессиональной деятельности

Основы экономики, менеджмента, маркетинга

Охрана труда

Безопасность жизнедеятельности

Профессиональные модули:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПМ.01)

Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (МДК.01.01)

Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (УП.01.01)

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (ПП.01.01)

Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции (ПМ 02)

Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции (МДК.02.01)

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (УП.02.01.)

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (ПП.02.01)

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (ПМ 03)

Технология приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (МДК.03.01)

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (УП.03.01)

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (ПП.03.01)

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (ПМ 04)

Технология приготовления сложной кулинарной продукции (МДК. 04.01.)

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (УП. 04.01.)

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПП.04.01.)

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

Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов (МДК.05.01.)

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (УП.05.01.)

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (ПП.05.01.)

Организация работы структурного подразделения (ПМ.06)

Управление структурным подразделением организации (МДК.06.01.)

Организация работы структурного подразделения (ПП.06.01.)

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПМ.07)

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПП.07.01.)

Организация процесса приготовления и приготовление национальных, детских и диетических блюд (ПМ.08)

Технология приготовления национальных, детских и диетических блюд (МДК.08.01)

Организация процесса приготовления и приготовление национальных, детских и диетических блюд (УП.08.01.)

Организация процесса приготовления и приготовление национальных, детских и диетических блюд (ПП.08.01.)

5. Ресурсное обеспечение реализации образовательной программы.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

К производственной практике, государственной итоговой аттестации привлекаются работники и руководители профильных организаций, предприятий.

Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы.

Учебный план по специальности разработан с нормированием времени на самостоятельную работу студентов по семестрам (50% часов от обязательной нагрузки). В рабочих программах дисциплин приводится обоснование и планирование времени самостоятельной работы на выполнение различных видов работ. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением в соответствии со временем, затрачиваемым на ее выполнение.

Реализация образовательной программы обеспечена информационными ресурсами, доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду, фондам, формируемым по всем дисциплинам (модулям).

Каждый обучающийся обеспечен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности не менее чем одним учебным и одним учебно-методическим печатным и электронным изданием по каждой дисциплине, междисциплинарному курсу, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

6. Основные принципы формирования общих компетенций

Принцип гуманизма предполагает отношение к личности студента как к самоценности и гуманистическую систему воспитания, направленную на формирование целостной личности, способной к саморазвитию и успешной реализации своих интересов и целей в жизни.

Принцип духовности проявляется в формировании у молодого человека смысло-жизненных духовных ориентаций, потребностей к освоению и производству ценностей культуры, соблюдению общечеловеческих норм гуманистической морали, интеллигентности и образа мысли российского гражданина.

Принцип субъектности заключается в том, что педагог активизирует, стимулирует стремление обучаемого к саморазвитию, самосовершенствованию, содействует развитию его способности осознавать свое «я» в связях с другими людьми и миром в его разнообразии, осмысливать свои действия, предвидеть их последствия, как для других, так и для собственной судьбы.

Принцип патриотизма предполагает формирование национального сознания у молодежи как одного из основных условий жизнеспособности молодого поколения и обеспечивающего целостность России, связь между поколениями, освоение и приумножение национальной культуры во всех ее проявлениях.

Принцип демократизма основан на взаимодействии, на педагогике сотрудничества преподавателя и студента.

Принцип природоспособности предполагает учет склонностей, характера, предпочтений воспитуемых.

Принцип конкурентоспособности выступает как специфическая особенность экономической свободы и свободы предпринимательства в условиях демократического общества, предполагающая формирование соответствующего типа личности специалиста, способного к динамичной горизонтальной и вертикальной социальной и профессиональной мобильности, смене деятельности, нахождению эффективных решений в сложных условиях конкурентной борьбы во всех сферах жизнедеятельности.

Принцип толерантности предполагает наличие плюрализма мнений, терпимости к мнению других людей, учет их интересов, мыслей, культуры, образа жизни, поведения, не укладывающихся в рамки повседневного опыта, но не выходящих за нормативные требования законов.

Принцип вариативности включает различные варианты технологий и содержания воспитания, нацеленность системы воспитания на формирование вариативности мышления, принятия вероятностных решений в сфере профессиональной деятельности.

7. Контроль и оценка результатов освоения

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в соответствии с

Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013г. №464 «Порядок организации и осуществление образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», положением техникума «О текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся».

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

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса дважды в год.

Цель промежуточных аттестации – установить степень соответствия достигнутых обучающимися промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций) планировавшимся при разработке ОП результатам. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения.

Форма государственной итоговой аттестации - защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе. Выпускная квалификационная работа выполняется в виде дипломной работы.

Темы выпускных квалификационных работ определяются техникумом. Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования.

Для подготовки выпускной квалификационной работы студенту назначается руководитель. Закрепление за студентами тем выпускных квалификационных работ, назначение руководителей осуществляется приказом директора техникума не позднее, чем за три недели до начала преддипломной практики. По утверждённым темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого

студента. Задания на выпускную квалификационную работу выдаются студентам не позднее, чем за две недели до начала преддипломной практики.

В программу государственной итоговой аттестации включены вопросы: требования к выпускным квалификационным работам, организация выполнения и защита выпускных квалификационных работ, критерии оценки знаний студентов при защите выпускных квалификационных работ.