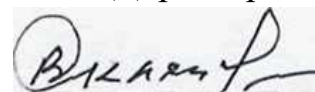


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГА ПОУ «КТИС»



В.Н. Склянчук

«08» мая 2019 г

РАССМОТРЕНО:

на заседании МК

«08» мая 2019 г.

Протокол № 9

Председатель МК *Калинина Н.М.*

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Программа подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания
(код) (название специальности)

Квалификация выпускника Техник-технолог

Форма обучения очная, заочная

2019 г

Раздел 1. Общие положения

1.1. Основная профессиональная образовательная программа

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее - ОПОП СПО), реализуемая КГА ПОУ «Колледж технологии и сервиса» представляет собой систему документов, разработанную на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики, оценочные и методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной (преддипломной) практики, оценочных и методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП

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

- Закон РФ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. № 273 - ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт 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 г.
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 ноября 2017 г. № 1138 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное Приказом Минобрнауки и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291;
- Письмо Минобрнауки России от 20 октября 2010 № 12-696 «О разъяснениях по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования»;
- Методические рекомендации Центра профессионального образования ФГАУ ФИРО: «Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению»;
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный № 39023);
- Профессиональный стандарт 33.010 Кондитер (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н., зарегистрирован

Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940);

–Профессиональный стандарт 33.014 Пекарь (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н., зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270);

–Техническое описание компетенции «Поварское дело» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills);

–Уставом Краевого государственного автономного профессионального образовательного учреждение «Колледж технологии и сервиса»

– Локальными нормативными актами (Положениями).

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте ОПОП СПО:

ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования
ОПОП	основная профессиональная образовательная программа
ППССЗ	программа подготовки специалистов среднего звена
ПМ	профессиональный модуль
МДК	междисциплинарный курс
ОК	общие компетенции
ПК	профессиональные компетенции
Цикл ОГСЭ	общий гуманитарный и социально-экономический цикл
Цикл ЕН	математический и общий естественнонаучный цикл

Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

2.1. Цель ОПОП СПО:

Целью ОПОП по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания является развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности.

В области воспитания целью ППССЗ по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания является формирование социально-личностных качеств выпускников: целеустремленность, организованность, трудолюбие, коммуникабельность, умение работать в коллективе, ответственность за конечный результат своей профессиональной деятельности, гражданственность, толерантность, повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: Техник-технолог.

Формы обучения: очная, заочная.

2.2.Срок освоения ОПОП СПО:

Нормативные сроки освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания очной/заочной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице 1.

Таблица 1.

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО очно/заочно
на базе среднего общего образования	Техник-технолог	2 года 10 мес/3 года 10 мес
на базе основного общего образования		3 года 10 мес/4 года 10 мес

2.3. Трудоемкость ОПОП:

Нормативный срок освоения ОПОП СПО при очной форме получения образования составляет 147/199 недель, в том числе, таблица 2:

Таблица 2

	на базе среднего общего образования	на базе основного общего образования	
Обучение по учебным циклам	81	120	нед.
Учебная практика	10	10	нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	18	18	нед.
Производственная практика (преддипломная)	4	4	нед.
Промежуточная аттестация	5	7	нед.
Государственная итоговая аттестация	6	6	нед.
Каникулы	23	34	нед.
Итого	147	199	нед.

Объем и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, на базе среднего/основного общего образования: 4374 часа /6480 часов.

Образовательная программа имеет следующую структуру:

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл;
- математический и общий естественнонаучный цикл;
- общепрофессиональный цикл;
- профессиональный цикл;
- государственная итоговая аттестация, которая завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: операционный логист.

2.4. Требования к абитуриенту:

Прием на обучение осуществляется по заявлениям лиц, имеющих основное общее образование.

Поступающие обязаны пройти предварительный медицинский осмотр (постановление Правительства РФ № 697 от 14 августа 2013 г.). После осмотра поступающий обязан представить справку.

Требуется владение русским языком, так как обучение в Комплексе ведется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

3.1. Область профессиональной деятельности выпускника.

В соответствии с ФГОС СПО по данному направлению подготовки областью профессиональной деятельности является: процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

3.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объектами профессиональной деятельности выпускника 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

3.3. Основные виды деятельности выпускника:

- 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 профессии «Повар».

Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

При составлении учебного плана, рабочих программ дисциплин, программ практик (учебной, производственной и производственной (преддипломной) и государственной итоговой аттестации) были сформированы общие и профессиональные компетенции, которые находятся в тесной междисциплинарной связи. Учитывались, дисциплины формирующие конкретные компетенции, и выстраивалась логическая очередность изучения дисциплин и профессиональных модулей.

Учебный план предусматривает, что большинство занятий проходит в интерактивной форме, соответственно при изучении конкретных дисциплин у обучающихся формируются и закрепляются деловые и профессиональные качества, требуемые в их дальнейшей работе. Получение практических навыков и апробирование своих знаний осуществляется также в ходе прохождения производственной практик.

4.1. Структура компетентностной модели выпускника

Виды компетенций		Код компетенций по ФГОС СПО
Общие компетенции		ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9
Профессиональные компетенции	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3
	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3
	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4
	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПК 5.1, ПК 5.2
	Организация работы структурного подразделения	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5
	Выполнение работ по профессии «Повар»	ПК 7.1, ПК 7.2, ПК 7.3, ПК 7.4, ПК 7.5, ПК 7.6, ПК 7.7, ПК 7.8, ПК 7.9, ПК 7.10, ПК 7.11, ПК 7.12, ПК 7.13, ПК 7.14, ПК 7.15,

4.2. Выпускник должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

Выпускник (Операционный логист), освоивший ОПОП СПО, 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 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

4.3. Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК), соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

ПМ 01. 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.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

ПМ 02. 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.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

ПМ 03. 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.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПМ 04. 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.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ 05. 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.

Организация работы структурного подразделения

ПМ 06. 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.

Выполнение работ по профессии «Повар»

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7. Готовить бульоны и отвары, простые супы.

ПК 7.8. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.9. Готовить простые холодные и горячие соусы.

ПК 7.10. Производить обработку рыбы с костным скелетом и приготавливать полуфабрикаты.

ПК 7.11. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.12. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.13. Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.

ПК 7.14. Готовить и оформлять бутерброды, салаты, простые холодные блюда и закуски.

ПК 7.15. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда, напитки.

5. Ресурсное обеспечение ОПОП

5.1. Кадровое обеспечение учебного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации и проходить обязательную стажировку не реже 1 раза в три года в профильных организациях.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Основная профессиональная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем дисциплинам (модулям) учебного плана.

В рабочей учебной программе каждой дисциплины/профессионального модуля четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ОПОП. Общая трудоемкость дисциплины соответствует требованиям ФГОС.

Реализация основной профессиональной образовательной программы обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) основной профессиональной образовательной программы, изданными за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

В качестве основной литературы используются учебники, учебные пособия, предусмотренные ОПОП. Фонд дополнительной литературы помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

5.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом и соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания оценка качества освоения обучающимися основных профессиональных образовательных программ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Промежуточная аттестация завершает изучение, как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Основными формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет (по дисциплине, МДК, учебной и/или производственной практике) и/или экзамен (дисциплине или профессиональному модулю). Количество

экзаменов в учебном году не превышает 8, а количество зачетов - 10. Порядок и форма проведения зачетов и экзаменов устанавливается рабочими программами, которые доводятся до студентов не позднее первых двух месяцев от начала изучения дисциплины и профессионального модуля.

Обучающиеся выполняют курсовую работу согласно тематике, установленной в рабочих программах профессионального модуля.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Темы выпускных квалификационных работ выносятся на рассмотрение и утверждаются приказом директора колледжа. Обучающемуся может предоставляться право выбора темы выпускной квалификационной работы в установленном порядке вплоть до предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки. Для подготовки выпускной квалификационной работы обучающемуся назначается руководитель.

ВКР представляет собой самостоятельное логически завершенное исследование, связанное с выполнением практической задачи. При его выполнении обучающийся должен показать способности и умения, опираясь на полученные знания, решать на современном уровне задачи профессиональной деятельности, грамотно излагать специальную информацию, докладывать и отстаивать свою точку зрения перед аудиторией.

Защита ВКР проводится в сроки, установленными графиком учебного процесса на учебный год. Защита ВКР проводится на открытых заседаниях ГАК с участием не менее 2/3 членов от полного списочного состава комиссии, утвержденного приказом директора.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение и аттестацию в полном объеме, выдается диплом о среднем профессиональном образовании.