

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РСО – АЛАНИЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ТОРГОВО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ «ВТЭТ»

В.Б. Абиев

02 июля 2018 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

среднего профессионального образования

Программа подготовки специалистов среднего звена

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Уровень профессионального образования

Среднее профессиональное образование

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Нормативный срок обучения

на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Форма обучения: очная

Владикавказ

2018

Организация разработчик ООП:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Владикавказский торгово-экономический техникум»

Разработчики:

Гаппоева З.Р., заведующая учебной частью ГБПОУ «ВТЭТ»;

Гудиева Т.Т., методист ГБПОУ «ВТЭТ».

СОГЛАСОВАНО

с работодателями:

Хекилаев В.С., директор ОАО «Владикавказский комбинат питания»

Туриева А.Т., генеральный директор ИП Кондитерский дом «Анечка»

Караев В.Р., генеральный директор ООО «Премьер Крю»

РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалистов среднего звена (далее –ООП) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в укрупненную группу специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее - ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384; зарегистрированного в Министерстве юстиции России 23 июля 2014 года (рег. №33234); базисного учебного плана и примерных программ дисциплин и профессиональных модулей, прошедших техническую и содержательную оценку сертифицированного эксперта ФИРО (№ сертификата 011.0609).

ООП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

ООП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе среднего общего образования.

ООП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по специальности и включает: рабочий учебный план, рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей, согласованные с работодателями, график учебного процесса и учебно - методические материалы, обеспечивающие реализацию требований ФГОС СПО.

1.2. Нормативные основания для разработки ПООП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года №384;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный № 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные

образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

– Профессиональный стандарт 16675 Повар (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 августа 2013 г., регистрационный № 29322);

– Профессиональный стандарт 12901 Кондитер (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.07.2013 г. № 513, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 августа 2013 г., регистрационный № 29322);

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012 года №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования» (изменениями и дополнениями от 31 декабря 2014 года, 31 декабря 2015 года, 29 июня 2017 года);

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 20 июля 2015 года №06-846 «О направлении Методических рекомендаций», Методические рекомендации по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена;

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года №06-259 «О Рекомендациях по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 года №06-259), одобрено Научно – методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификаций ФГАУ «ФИРО» Протокол №3 от 25 мая 2017 года;

– Устав ГБПОУ «Владикавказский торгово – экономический техникум», Лицензия на осуществление образовательной деятельности №2302 от 5 апреля 2016 года, Свидетельство о государственной аккредитации №1099 от 29 апреля 2016 года.

РАЗДЕЛ 2. ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ

2.1. Перечень сокращений, используемых в тексте ООП:

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ООП – основная образовательная программа;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общие компетенции;

ПК – профессиональные компетенции;

ОП.00 – общепрофессиональная дисциплина;

О.00 – общеобразовательный цикл;

ОГСЭ - общий гуманитарный и социально-экономический цикл;

ЕН - общий математический и естественно-научный цикл;

П.00 – профессиональный учебный цикл.

РАЗДЕЛ 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Сроки получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация:

Уровень образования, необходимый для приёма на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Техник - технолог	3 года 10 месяцев
среднее общее образование	Техник - технолог	2 года 10 месяцев

ГБПОУ «ВТЭТ», осуществляя подготовку специалистов среднего звена на базе основного общего образования, реализуют федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учётом получаемой специальности СПО.

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

Техник - технолог.

Объём образовательной программы, реализуемой на базе среднего общего образования: 2916 часов.

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования в очной форме – 2 года 10 месяцев.

Объём и сроки получения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования: 4320 часов.

РАЗДЕЛ 4. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ

4.1 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.

4.2. 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.

4.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

4.3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

4.3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4.3.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

4.3.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

4.3.6. Организация работы структурного подразделения.

4.3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

РАЗДЕЛ 5: ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППССЗ

5.1. 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 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.

5.2. Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

5.2.1. 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.

5.2.2. 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.

5.2.3. 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.

5.2.4. 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 мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

5.2.5. 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.

5.2.6. 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.

5.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Перечень

профессий рабочих, должностей служащих, рекомендуемых к освоению в рамках образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Код по общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
16472	Пекарь
16675	Повар

РАЗДЕЛ 6: ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ППСЗ

6.1. ППСЗ предусматривает изучение следующих учебных циклов:
общего гуманитарного и социально-экономического;
математического и общего естественнонаучного;
профессионального;
и разделов:
учебная практика;
производственная практика (по профилю специальности);
производственная практика (преддипломная);
промежуточная аттестация;
государственная итоговая аттестация.

Структура ООП ППСЗ представлена следующими документами:

Рабочий учебный план:

1. Календарный учебный график;
2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях);
3. План учебного процесса;
4. Учебная и производственная практика;
5. Перечень лабораторий, кабинетов и др.;
6. Пояснительная записка.

Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик
Фонды оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

РАЗДЕЛ 7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ППССЗ

7.1. Требования к материально – техническому оснащению ООП:

7.1.1. ГБПОУ «ВТЭТ» располагает материально – технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально – техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных ООП, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы обучающихся, лаборатории оснащены современным оборудованием, техническими средствами и материалами. Выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий включает как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров. В компьютерном классе каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

7.1.2. Требования к оснащению баз практик

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Реализация образовательной программы предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная. Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика реализуется на базе ГБПОУ «ВТЭТ»; наличие оборудования, инструментов, расходных материалов обеспечивает выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности. Оборудование предприятий и техническое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию деятельности и даёт возможность обучающимся овладеть профессиональными компетенциями по всем осваиваемым видам деятельности, предусмотренным программой с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

7.1.3. Требования к информационно-библиотечному обеспечению

Реализация ООП обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой составляет не менее 1 экземпляра на одного обучающегося.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

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

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований российских журналов.

ГБПОУ «ВТЭТ» предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

7.1.4. Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды ГБПОУ «ВТЭТ» принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация о техникуме, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижениях субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется в соответствии с Приказом Рособнадзора от 27.11.2017 № 1968 «О внесении изменений в требования к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и формату представления на нём информации, утверждённые приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 29 мая 2014 г. № 785».

7.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

Реализация ООП ППССЗ осуществляется ГБПОУ «ВТЭТ» на государственном языке Российской Федерации.

РАЗДЕЛ 8. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ППСЗ

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Оценка качества освоения ООП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются ГБПОУ «ВТЭТ» и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ППСЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственный экзамен учебным планом не предусмотрен.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку (4 недели) и защиту (2 недели) дипломной работы.

Формы и порядок проведения государственной итоговой аттестации, требования к содержанию, объёму и структуре дипломной работы, допуску выпускника к ГИА определяются локальным актом ВТЭТ «Положение по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы (дипломной работы)», утвержденным директором техникума.