

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая ГБПОУ ВО «СПК» представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по соответствующей специальности. ОПОП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки студентов, а также программу учебной и производственной практик, график учебного процесса и методические материалы, обеспечивающие реализацию ППССЗ.

Нормативные документы для разработки ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативную правовую базу для разработки ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года № 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 от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрированный Министерством юстиции (23 июля 2013 г. N 33234).

- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утверждённое приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. № 291.

- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г № 968.

- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06. 2013 года № 464.

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

Уровень образования, необходимый для приема 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

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.

Техник-технолог готовится к следующим видам 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 **16675 Повар**

ППССЗ 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.

Нормативный срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам- 81 нед.

Практика:	Количество недель
Учебная практика	28
Производственная практика (по профилю специальности)	

Производственная практика (преддипломная) - 4 нед.

Промежуточная аттестация -5 нед.

Государственная итоговая аттестация -6 нед.

Каникулы - 23 нед.

Итого - 147 нед.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение

(при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю) -39 нед.

промежуточная аттестация -2 нед.

каникулы -11 нед.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбора конкретных ситуаций, компьютерных симуляций, тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся. Обучающимся обеспечен доступ к Интернет-ресурсам.

Учебная и производственная (по профилю специальности) практики проводятся концентрированно в несколько периодов. Все виды практик проводятся в организациях общественного питания, с которыми заключены соответствующие договоры.

При успешном завершении обучения выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется рабочим учебным планом; календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин, междисциплинарных курсов (профессиональных модулей); программами учебной и производственной практик; контрольно-измерительными материалами и контрольно-оценочными средствами; программой воспитания, обеспечивающей качество подготовки и воспитания студентов; методическими материалами; программой государственной итоговой аттестации, локальными актами.

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ СПО по

специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практикам);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы промежуточной аттестации;
- сроки прохождения и продолжительность учебной и производственной практик;
- сроки государственной итоговой аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает уроки, лекции, лабораторные и практические занятия. Самостоятельная работа организуется в форме подготовки рефератов, докладов, сообщений, презентаций, проектов, самостоятельной проработки конспектов лекций при подготовке к контрольным работам, решения задач, упражнений, ситуаций и т.д. Объем часов самостоятельной работы составляет 50% аудиторной учебной нагрузки.

ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов: общеобразовательного;

- 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.

Вариативная часть в количестве 864 часов распределена на расширение и углубление содержания дисциплин и модулей обязательной части, а также с целью расширения и углубления подготовки, получения обучающимися дополнительных знаний и умений путем введения дополнительных дисциплин и междисциплинарных курсов профессионального цикла.

При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика.

В профессиональном цикле предусматривается обязательное изучение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности».

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включая теоретическое обучение, все виды практик, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы.

Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями колледжа и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей;
оценка компетенций обучающихся.

Государственная итоговая аттестация выпускников

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие у обучающихся академической задолженности и выполнение учебного плана в полном объеме.

Программа государственной итоговой аттестации разрабатывается и утверждается колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ обеспечивается инженерно-педагогическими кадрами колледжа, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически повышающими свой профессиональный уровень на курсах повышения квалификации

Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Базы практики

Практика проводится в организациях общественного питания, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.