

Описание основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» 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 22 апреля 2014 года №384.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена в очной форме обучения на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев, присваиваемая квалификация - Техник-технолог.

Срок освоения СПО по ППССЗ базовой подготовки по очно-заочной (вечерней) и заочной формам получения образования увеличивается: на базе среднего общего образования – не более чем на 1 год; на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

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.

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.

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника:

| Код | Наименование |
|--------------|---|
| ВПД 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. |
| ВПД 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. |
| ВПД 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. |
| ВПД 4 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПМ 4.1 | Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| ПМ 4.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. |
| ПМ 4.3 | Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. |
| ПМ 4.4 | Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. |
| ВПД 5 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. |
| ПМ 5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПМ 5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов. |
| ВПД 6 | Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей |
| ПМ 6.1 | Участвовать в планировании основных показателей производства. |
| ПМ 6.2 | Планировать выполнение работ исполнителями. |
| ПМ 6.3 | Организовывать работу трудового коллектива. |
| ПМ 6.4 | Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. |
| ПМ 6.5 | Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. |
| ВПД 7 | Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих |

Общие компетенции выпускника

| | |
|------|--|
| Код | Наименование |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать 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. |

Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает в себя следующие учебные дисциплины, профессиональные модули, практики:

| | |
|----------------|--|
| О.00 | Общеобразовательный цикл |
| ОУД.00 | Базовые дисциплины |
| ОУД.01 | Русский язык |
| ОУД.01 | Литература |
| ОУД.02 | Иностранный язык |
| ОУД.03 | Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия |
| ОУД.04 | История |
| ОУД.05 | Физическая культура |
| ОУД.06 | ОБЖ |
| ОУД.08 | Физика |
| ОУД.10 | Обществознание (вкл.экономику и право) |
| ОУД.16 | География |
| ОУД.17 | Экология |
| ОУД.00 | Профильные дисциплины |
| ОУД.07 | Информатика |
| ОУД.09 | Химия |
| ОУД.15 | Биология |
| ОГСЭ.00 | Общий гуманитарный и социально-экономический цикл |
| ОГСЭ.01 | Основы философии |
| ОГСЭ.02 | История |
| ОГСЭ.03 | Иностранный язык |
| ОГСЭ.04 | Физическая культура |

| | |
|--------------|--|
| ЕН.00 | Математический и общий естественнонаучный цикл |
| ЕН.01 | Математика |
| ЕН.02 | Экологические основы природопользования |
| ЕН.03 | Химия |
| П.00 | Профессиональный цикл |
| ОП.00 | Общепрофессиональные дисциплины |
| ОП.01 | Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве |
| ОП.02 | Физиология питания |
| ОП.03 | Организация хранения и контроль запасов и сырья |
| ОП.04 | Информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОП.05 | Метрология и стандартизация |
| ОП.06 | Правовые основы профессиональной деятельности |
| ОП.07 | Основы экономики, менеджмента и маркетинга |
| ОП.08 | Охрана труда |
| ОП.09 | Безопасность жизнедеятельности |
| ОП.10 | Введение в специальность |
| ОП.11 | Основы предпринимательской деятельности |
| ОП.12 | Оборудование предприятий общественного питания |
| ОП.13 | Калькуляция и учет в общественном питании |
| ОП.14 | Оформление и декорирование блюд и закусок |
| ОП.15 | Обслуживание на предприятиях общественного питания |
| ОП.16 | Основы практической грамотности |
| ПМ.00 | Профессиональные модули |
| ПМ.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| МДК.01.01 | Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| УП.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПП.01 | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| ПМ.02 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |
| МДК.02.01 | Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции |
| УП.02 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |
| ПП.02 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции |
| ПМ.03 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| МДК.03.01 | Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции |
| УП.03 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| ПП.03 | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции |
| ПМ.04 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |

| | |
|--------------|---|
| МДК.04.01 | Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| УП.04 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |
| ПМ.05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |
| МДК.05.01 | Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов |
| УП.05 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов |
| ПМ.06 | Организация работы структурного подразделения |
| МДК.06.01 | Управление структурным подразделением организации |
| УП.06 | Организация работы структурного подразделения |
| ПМ.07 | Выполнение работ по профессии "Повар" |
| МДК.07.01 | Технология приготовления простой кулинарной продукции |
| УП.07 | Выполнение работ по профессии "Повар" |
| ПП.07 | Выполнение работ по профессии "Повар" |

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов подготовки, предусмотренной учебным планом и соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам.

Материально-техническое обеспечение включает в себя: а) библиотеку; б) компьютерные классы для работы с учебно-методическими комплексами; Для реализации ППССЗ СПО имеются: компьютерные классы общего пользования с подключением к Интернет для работы одной академической группы одновременно; компьютерные мультимедийные проекторы для проведения лекционных занятий, и другая техника для презентаций учебного материала.

В целом ресурсное обеспечение ППССЗ формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ СПО, определяемых ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

Со всех стационарных и мобильных компьютеров имеется доступ в сеть Internet. Во время аудиторных занятий и на самостоятельной подготовке студенты имеют возможность воспользоваться информационными ресурсами сети Internet для выполнения заданий и проведения исследовательских работ.

Контроль качества освоения профессиональных образовательных программ осуществляется посредством текущего контроля успеваемости (в течение семестра), промежуточной аттестации (по окончании семестра) и итоговой государственной аттестации выпускников СПО.