



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ

«Сасовский индустриальный колледж»

С.М.Воронин

09

2015 г.

*Программа подготовки специалистов среднего звена
по специальности*

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базового уровня разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 22 апреля 2014 г. № 384, письма Министерства образования Рязанской области «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования».

Организация - разработчик: ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж»

Разработчики: Куприянова В.М., зам. директора по УМР,

Строкова В.Н., методист,

Байдова И.Ю., мастер п/о.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.
 - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена.
 - 1.2. Нормативный срок освоения программы.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена.
 - 2.1. Деятельность выпускников.
 - 2.2. Общие и профессиональные компетенции.
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план.
 - 3.2. Календарный учебный график.
4. Перечень программ и дисциплин, профессиональных модулей и практик.
5. Контроль и оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена.
 - 5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.
 - 5.2. Организация государственной аттестации выпускников.

1. Общие положения.

1.1. Нормативно – правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена.

Комплекс нормативно – методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативно-правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют:

- Федеральный закон от 19.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- Нормативные и методические документы Минобрнауки России и Министерства образования Рязанской области;
- Локальные акты ОГБПОУ «Сасовский индустриальный колледж».

1.2. Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:

- на базе среднего общего образования – 2 г. 10 мес.,
- на базе основного общего образования – 3 г. 10 мес.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения подготовки специалистов среднего звена.

2.1. Деятельность 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.
- Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:
 - различные виды продуктов 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 (приложение к настоящему ФГОС СПО).

2.2. Общие и профессиональные компетенции.

- Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:
 - Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
 - Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
 - Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
 - Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
 - Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
 - Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
 - Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
 - Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
 - Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- Техник - технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видами деятельности:
 - Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
 - Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
- Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- Организация работы структурного подразделения.
- Участвовать в планировании основных показателей производства.
- Планировать выполнение работ исполнителями.
- Организовывать работу трудового коллектива.
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

- 3.1. Учебный план (прилагается).
- 3.2. Календарный учебный график (прилагается).

4. Перечень программ дисциплин, профессиональных модулей и практик.

Общеобразовательный цикл

ОДБ.01	Русский язык
ОДБ.02	Литература
ОДБ.03	Иностранный язык
ОДБ.04	История
ОДБ.05	Физическая культура
ОДБ.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОДБ.07	Математика
ОДБ.08	Физика
ОДБ.09	Обществознание (включая экономику и право)
ОДБ.10	География
ОДБ.11	Экология
ОДП.01	Информатика и ИКТ
ОДП.02	Химия
ОДП.03	Биология

ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл

ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Культурология

ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

П.00 Профессиональный учебный 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	Психология и этика профессиональной деятельности
ОП.11	Бухгалтерский учет в общественном питании

ОП.12	Товароведение продовольственных товаров
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	Учебная практика
ПП.01	Производственная практика
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
УП.02	Учебная практика
ПП.02	Производственная практика
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
УП.03	Учебная практика
ПП.03	Производственная практика
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
УП.04	Учебная практика
ПП.04	Производственная практика
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
УП.05	Учебная практика
ПП.05	Производственная практика
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
УП.06	Учебная практика
ПП.06	Производственная практика
ПМ.07	Выполнение работ по рабочим профессиям "Повар", "Кондитер"
МДК.07.01	Кулинария. Технология приготовления мучных кондитерских изделий
УП.07	Учебная практика
ПП.07	Производственная практика
ДВ.00	Дисциплины по выбору
ДВ.01	Трудоустройство и профессиональная адаптация специалиста
ДВ.02	Организация предпринимательской деятельности
ПДП	Преддипломная практика
ГИА	Государственная итоговая аттестация

5. Контроль и оценка результатов освоения основной программы подготовки специалистов среднего звена.

5.1. Контроль и оценка результатов освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.

Формы и процедуры текущего контроля:

- опрос устный, письменный, тестирование;
- защита курсовой работы (проекта), творческой работы;
- зачет по теме дисциплины;

- контрольная работа;
- диктант, сочинение, изложение;
- оценка защиты лабораторной или практической работы.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями, рассматриваются на заседаниях цикловой комиссии, утверждаются директором колледжа.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется 1 раз в семестр. В течение учебного года проводятся две экзаменационные сессии (продолжительность каждой сессии – 1 неделя).

Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на дисциплину.

По окончании изучения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен.

Курсовое проектирование проводится по МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции и МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции за счет часов, отведенных на МДК.

Государственная (итоговая) аттестация проводится в форме защиты дипломной работы.

5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с локальным актом колледжа «Положение о государственной (итоговой) аттестации выпускников».

Разработка выпускной квалификационной работы (дипломной работы) осуществляется на основании Методических рекомендаций по подготовке и оформлению выпускной квалификационной работы.