

## **ОПИСАНИЕ**

**Основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)  
специальности 19.02.10 Технология производства общественного  
питания**

## **1.1. Основная профессиональная образовательная программа**

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется КГБПОУ «Алейский технологический техникум» по программе базовой подготовки специалистов среднего звена на базе основного общего с получением среднего общего образования.

ОПОП представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 260807 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 июня 2010 г. N 675. Зарегистрирован в Минюсте 11 сентября 2010 года. Регистрационный № 18123

ОПОП регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной практики и другие 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, программы производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума.

## **1.2. Общая характеристика ОПОП**

### **1.2.1. Цель ОПОП**

**Цель ППССЗ по профессии Повар, кондитер**

ППССЗ имеет своей целью развитие у студентов личностных качеств, а также

формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии требованиями ФГОС СПО по данной профессии, для подготовки высококвалифицированного конкурентноспособного выпускника востребованного на рынке труда для общественного питания.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико - ориентированных знаний выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

Форма обучения – очная.

### 1.2.2 Срок освоения программы

Уровень образования , необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОПОП СПО
на базе среднего общего образования	Техник-технолог	2 год 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 147 недель, в том числе:

	на базе среднего общего образования	на базе основного общего
Обучение по учебным циклам	81 нед.	39 нед
Учебная практика	28 нед.	
Производственная практика (по профилю специальности)		
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.	
Промежуточная аттестация	5 нед	2 нед. нед 2
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.	
Каникулярное время	23 нед.	11 нед.
Итого	147 нед.	52 нед.
	Всего: 199 нед.	

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся

на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

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

промежуточная аттестация - 2 нед.

каникулярное время - 11 нед.

### **1.2.3 Особенности ОПОП**

При разработке ОПОП учтены требования регионального рынка труда, запросы потенциальных работодателей и потребителей в области технологии общественного питания. Особое внимание уделено выявлению интересов и совершенствованию механизмов, которые удовлетворяют запросам потребителей образовательных услуг.

По завершению образовательной программы выпускникам выдается диплом государственного образца.

В учебном процессе используются различные технологии обучения студентов, такие как деловые и имитационные игры и др. В учебном процессе используются компьютерные презентации учебного материала, проводится контроль знаний студентов с использованием разных вариантов тестов. Тематика курсовых и выпускных квалификационных работ определяется совместно с потенциальными работодателями и направлена на удовлетворение запросов заказчиков.

В учебном процессе организуются различные виды контроля обучаемости студентов: входной, текущий, промежуточный, тематический, итоговый. Конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний по каждой дисциплине разрабатываются преподавателями самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца обучения. Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ОПОП (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Фонды оценочных средств ежегодно корректируются и утверждаются методическим советом КГБПОУ «Алейский технологический техникум». Итоговая аттестация выпускников представляет собой защиту письменной работы. Организация практик осуществляется на базе ООО «Общепит», ПО «Алейторг», ООО «Городской рынок», ОАО «Алейскзернопродукт», в/ч г.Алейска. Образовательная программа реализуется с использованием передовых образовательных технологий таких, как выполнение курсовых проектов по определенной тематике, применение информационных технологий в учебном процессе,

свободный доступ в сеть Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств.

Внеучебная деятельность студентов направлена на самореализацию студентов в различных сферах общественной и профессиональной жизни, в творчестве, спорте, науке и т.д. У студентов формируются профессионально значимые личностные качества, такие как жизненная активность, профессиональный оптимизм и др. Решению этих задач способствуют благотворительные акции, конкурсы непрофессионального студенческого творчества и др.

#### **1.2.4. Требования к поступающим в ОУ на данную ОПОП**

Абитуриент должен иметь документ государственного образца:

- аттестат об основном общем образовании;
- диплом о начальном профессиональном образовании.
- документ об образовании более высокого уровня.

#### **1.2.5. Востребованность выпускников**

Широкая подготовка по специальности Технология продукции общественного питания позволяет выпускникам работать в любых предприятиях общественного питания, в том числе: рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые школьные, столовые детских садов, на кондитерских фабриках, в кондитерских цехах.

#### **1.2.6. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ОПОП по специальности Технология продукции общественного питания подготовлен:

- освоению основных образовательных программ высшего профессионального образования;
- к освоению основных образовательных программ высшего профессионального образования в сокращенные сроки по специальности: Технология продукции общественного питания

#### **1.2.7. Основные пользователи ОПОП**

Основными пользователями ОПОП являются:

- преподаватели,
- учебная часть;
- предметно-цикловые комиссии;
- студенты, обучающиеся по специальности Технология продукции общественного питания
- администрация и коллективные органы управления техникумом;
- абитуриенты и их родители, работодатели.

### **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника**

#### **2.1. Область профессиональной деятельности выпускника:**

организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

#### **2.2 Объекты профессиональной деятельности выпускника:**

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.

### **2.3. Виды профессиональной 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

### **2.4.Задачи профессиональной деятельности выпускника:**

- Организация процесса приготовления ;
- Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;
- организационно-управленческие навыки.

## **3.Требования к результатам освоения ОПОП выпускниками**

### **3.1.Общие компетенции**

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 с 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.

ОК7. 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.

3.2. Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

5.2. Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной 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, в частности профессия «Бармен».

ПК 7.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию;

ПК 7.2. Обслуживать потребителей бара, буфета;

ПК 7.3. Эксплуатировать инвентарь, вес измерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания;

ПК 7.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями;

ПК 7.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции;

ПК 7.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;

ПК 7.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.