

государственное бюджетное образовательное учреждение
профессиональная образовательная организация
«Магнитогорский технологический колледж имени В.П. Омельченко»

СОГЛАСОВАНА:

Педагогическим советом колледжа, протокол
от 30.06.2016 г. №240

УТВЕРЖДЕНА:

приказом директор ГБОУ ПОО МТК
11 августа 2016 года № 357

Директором ООО «Продовольственная
группа» «Русский хлеб» Усмановой Г.Х.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
среднего профессионального образования
по базовой подготовке
форма обучения - очная

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения.....	3
1.1. Требования к поступающим.....	4
1.2. Нормативный срок освоения программы.....	4
1.3. Квалификационная характеристика выпускника.....	4
2. Характеристика подготовки.....	4
3. Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы.....	6

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Нормативную правовую основу разработки профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 № 384;
- примерная основная профессиональная программа среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, базовая подготовка, утвержденная Министерством образования и науки Челябинской области (рег. № 13 от 26 апреля 2011 г).

Термины, определения и используемые сокращения

В программе используются следующие термины и их определения:

Компетенция – способность применять знания, умения, личностные качества и практический опыт для успешной деятельности в определенной области.

Профессиональный модуль – часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к планируемым результатам подготовки, и предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого из основных видов профессиональной деятельности.

Основные виды профессиональной деятельности – профессиональные функции, каждая из которых обладает относительной автономностью и определена работодателем как необходимый компонент содержания основной профессиональной образовательной программы.

Результаты подготовки – освоенные компетенции и умения, усвоенные знания, обеспечивающие соответствующую квалификацию и уровень образования.

Учебный (профессиональный) цикл – совокупность дисциплин (модулей), обеспечивающих усвоение знаний, умений и формирование компетенций в соответствующей сфере профессиональной деятельности.

ПМ – профессиональный модуль;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

1.1. Требования к поступающим

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки для лиц, обучающихся на базе основного общего образования с получением среднего (полного) общего образования при очной форме обучения составляет 199 недель (3 года 10 месяцев).

1.3. Квалификационная характеристика выпускника

Выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности по организации процесса и приготовлению сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Наименование квалификации базовой подготовки: техник технолог.

2. Характеристика подготовки

Профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по базовой подготовке представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку результатов подготовки обучающихся.

Основная цель подготовки по программе - прошедший подготовку и итоговую аттестацию выпускник должен быть готов к профессиональной деятельности в качестве техника технолога в организациях (на предприятиях) различной отраслевой направленности независимо от их организационно-правовых форм. 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 рабочим профессиям 16675 Повар, 12901 Кондитер.

Подготовка по программе предполагает изучение учебных дисциплин и профессиональных модулей.

Основная профессиональная образовательная программа по специальности содержит:

Рабочие программы учебных дисциплин

- Общеобразовательные дисциплины базовые (Русский язык, Литература, Иностранный язык, История, Обществознание (включая экономику и право), Химия, биология, Физическая культура, Основы безопасности жизнедеятельности);
- Общеобразовательные дисциплины профильные (Математика, Физика, Информатика и информационно-коммуникационные технологии);
- Основы философии;
- История;
- Иностранный язык;
- Физическая культура;
- Математика
- Экологические основы природопользования
- Химия
- Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- Физиология питания
- Организация хранения и контроль запасов сырья
- Информационные технологии в профессиональной деятельности
- Метрология и стандартизация
- Правовые основы профессиональной деятельности
- Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- Охрана труда
- Безопасность жизнедеятельности

Рабочие программы профессиональных модулей

- 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;
- Основы предпринимательства и трудоустройства на работу
- Выполнение работ по рабочим профессиям Повар, Кондитер.

3. Оценка качества освоения примерной основной профессиональной образовательной программы

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов.

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится колледжем по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются колледжем самостоятельно и доводятся до сведения студентов в течение первых двух месяцев от начала обучения.

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

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой о государственной итоговой аттестации выпускников колледжа.

Программа государственной итоговой аттестации, содержащая формы, условия проведения и защиты выпускной квалификационной работы, разрабатывается государственной экзаменационной комиссией, утверждается руководителем колледжа и доводится до сведения студентов не позднее двух месяцев с начала обучения.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение студентом компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

В ходе защиты выпускной квалификационной работы членами государственной экзаменационной комиссии проводится оценка освоенных выпускниками

профессиональных и общих компетенций в соответствии с критериями, утвержденными колледжем после предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы осуществляется государственной экзаменационной комиссией по результатам защиты выпускной квалификационной работы, промежуточных аттестационных испытаний и на основании документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций. Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, колледжем выдаются документы установленного образца – дипломы о среднем профессиональном образовании.