

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Кировское областное государственное профессиональное образовательное
бюджетное учреждение
«Вятско-Полянский механический техникум»**



Утверждаю
Директор КОГПОБУ ВПМТ
О.М.Мельников
Приказ № 7/р от 01.09.2020г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

**Кировского областного государственного профессионального
образовательного бюджетного учреждения «Вятско-Полянский
механический техникум»**
подготовки специалистов среднего звена
по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения- очная

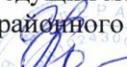
Нормативный срок обучения- 3г.10 мес.

На базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального образования -
естественнонаучный**

Согласовано:

Представитель работодателя
ведущий менеджер по персоналу Вятско-Полянского
районного потребительского общества

 О.В.Карпикова __31.08.2020г._
Подпись _____ ФИО _____ дата

Рассмотрено на заседании Совета техникума
Протокол №3/1 от 09.06.2020г.



ОБНОВЛЕНО

Приказ № -р от « » 20 г.

Приказ № -р от « » 20 г.

Приказ № -р от « » 20 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
Кировского областного государственного профессионального образовательного
бюджетного учреждения

«Вятско-Полянский механический техникум»

подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения- очная

Нормативный срок обучения- 3г.10 мес.

На базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального образования -
естественнонаучный

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ

содержания ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с работодателями

между образовательной организацией КОГПОБУ «Вятско-Полянский механический техникум» и работодателем- Вятско-Полянское районное потребительское общество

31.08.2020г.

О.В.Карпикова, ведущий менеджер по персоналу Вятско-Полянского районного потребительского общества согласовали содержание ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, очная форма обучения

Структура ППССЗ:

1. **Учет требований работодателей при распределении учебной и производственной практик:** соответствует требованиям
2. **Учет требований работодателей при распределении объема времени на освоение содержания теоретического материала и получении практического опыта:** соответствует требованиям
3. **Учет требований работодателей при формировании перечня вида деятельности, ПК, ОК:** соответствует требованиям
4. **Перечень учебных кабинетов (мастерских, лабораторий и др.) обеспечивает проведение всех видов занятий, практики, предусмотренных ППССЗ:** соответствует требованиям
5. **Последовательность изучения УД, ПМ определены с учетом требований работодателя:** соответствует требованиям

В целом ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии и с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей отрасли. Она рекомендована к использованию для подготовки обучающихся в Кировском областном государственном профессиональном образовательном бюджетном учреждении «Вятско-Полянский механический техникум»



Согласовано

О.В.Карпикова, ведущий менеджер по персоналу
Вятско-Полянского районного потребительского общества

Мельников О.М., директор техникума

1. Общие положения

Нормативно-правовые основы разработки ОПОП: основная профессиональная образовательная программа - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания – Техник-технолог.

Основная профессиональная образовательная программа разработана

На основании:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от № 384 от 22 апреля 2014 г. «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234);

- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 (ред. от 28.08.2020) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (ред. от 17.11.2017, с изм. от 21.05.2020) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказ Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся».

– Приказ Минобрнауки России от 25.10.2013 № 1186 (ред. от 07.08.2019) «Об утверждении Порядка заполнения, учета и выдачи о среднем профессиональном образовании и их дубликатов»;

– Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «08» сентября 2015 г № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 8 октября 2014 г., регистрационный № 557) «Об утверждении профессионального стандарта 16675 Повар».

С учетом

– Приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП

Область и объекты профессиональной деятельности:

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

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.

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.

3. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

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 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

Техник-технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

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.

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. 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.

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.

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. Организация работы структурного подразделения.

ПК6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Основной профессиональной образовательной программой в рамках одного из видов профессиональной деятельности предусмотрено освоение основной программы профессионального обучения по профессии рабочего 16675 "Повар".

По результатам освоения профессионального модуля программы среднего профессионального образования, который включает в себя проведение практики, обучающийся получает свидетельство о профессии рабочего. Присвоение квалификации проводится с участием работодателей.

4. Основные материально-технические условия для реализации образовательного процесса в ОУ в соответствии с ППКРС.

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

метрологии и стандартизации;

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий; стрелковый тир (электронный).

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

Реализация ППССЗ обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в техникуме в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Образовательная организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

5. Характеристика социокультурной среды ПОО, обеспечивающей развитие общих компетенций обучающихся.

В КОГПОБУ «Вятско-Полянский механический техникум» одним из главных аспектов учебно-воспитательной работы является воспитание обучающихся на традициях, а развитие общих компетенций является приоритетным. Приоритетными направлениями воспитательной деятельности в техникуме являются: гражданско-патриотическое; нравственно-эстетическое; организация деятельности органов студенческого самоуправления; профессионально-трудовое; культурно-досуговое; спортивно-массовое.

С целью создания условий для творческого роста и самовыражения обучающихся, формирования у них активной жизненной позиции в техникуме проводятся разнообразные как по форме организации, так и по содержанию конкурсы, викторины, олимпиады, фестивали.

Особое внимание отводится патриотическому воспитанию. Главная цель - формирование гордости за свое учебное заведение, свой город, свою страну. Реализация мероприятий осуществляется в рамках Государственной Программы «Патриотического воспитания граждан Российской Федерации на 2016-2020 годы» и «Комплексной целевой программы по духовно-нравственному воспитанию обучающихся КОГПОБУ «Вятско-Полянский механический техникум». В рамках программы проводятся уроки мужества, конкурсы плакатов, волонтерские акции и другие мероприятия.

В техникуме действует военно-спортивная секция под руководством преподавателя-организатора ОБЖ и допризывной подготовки С.Н.Смирнова. Работа военно-спортивной секции направлена на развитие военно-патриотического воспитания студентов, чувства сплоченности и коллективизма, формирования навыков и умений, необходимых для службы в Вооруженных Силах.

С целью воспитания чувства гордости за свою Родину, свое учебное заведение проводятся беседы об истории создания Вооруженных Сил России, организационной структуре Вооруженных Сил, боевых традициях и символах воинской чести, правовых основах военной службы. Большую роль в воспитании патриотизма играет тот факт, что техникум имеет свой музей, который ведет свою деятельность в рамках творческого объединения «Летопись».

С целью распространения накопленного опыта преподаватели и обучающиеся ежегодно принимают участие и сами становятся организаторами семинаров, форумов и конференций по вопросам патриотического воспитания молодежи.

Одно из основных направлений воспитательной работы в техникуме – пропаганда здорового образа жизни и профилактика употребления ПАВ. Работа в данном направлении строится на основе Комплексной целевой программы «Развитие потребности в здоровом

образе жизни», «Программы по профилактике безнадзорности, правонарушений и употребления ПАВ». В рамках данных программ реализуются следующие мероприятия: месячник по профилактике наркологических заболеваний, социальные акции по проблемам формирования здорового образа жизни.

В техникуме ведет свою деятельность волонтерский отряд «Путь к успеху». Основная цель - развитие волонтерского движения, направленного на пропаганду здорового образа жизни посредством организации и проведения социально значимых мероприятий. Волонтеры отряда являются активными участниками месячников по формированию законопослушного поведения, по профилактике наркологических заболеваний среди детей и подростков города. Волонтеры отряда участвуют в волонтерских акциях «Знай свои права», «Помним, чтим», «Забей на сигарету» к Всемирному Дню без табака, «Здоровый город», «Бросай вредные привычки» «Здравствуй, друг!», Всероссийская акция «Весенняя неделя добра», «Подарок городу», приуроченная ко Дню города. Волонтеры техникума активно участвуют в профориентационной и пропагандистской работе с учащимися школ города и района, организуя в учебных заведениях просветительские беседы, интеллектуально-деловые игры с целью формирования навыков здорового образа жизни, толерантного отношения друг к другу. Все мероприятия нацелены на предотвращение негативных явлений в молодежной среде и обществе в целом. Одним из ведущих направлений деятельности волонтерского отряда «Путь к успеху» является работа с детьми-инвалидами. Волонтеры проводят игровые программы для детей-инвалидов в детской студии «Умка».

С целью организации порядка на общетехникумовских и городских мероприятиях продолжает действовать Студенческий отряд охраны правопорядка (СООПр), который активно сотрудничает с ПДН, с управлением социальной политики администрации города. Численность отряда – 10 человек.

Организация досуговой деятельности обучающихся осуществляется через работу кружков, творческих лабораторий, клубов по интересам и секций, проведение различного рода мероприятий.

6. Контроль и оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

Техникум реализует подготовку по программам учебных дисциплин и профессиональных модулей, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Текущий контроль, промежуточная аттестация проводится преподавателем в процессе обучения (часть 5 статья 58. Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»).

При текущем контроле используется накопительная система оценивания по пятибалльной шкале. Текущий контроль по дисциплинам и междисциплинарным курсам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую учебную дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.

Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки, за счет времени, выделенного ФГОС СПО. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Обучение по профессиональному модулю завершается промежуточной аттестацией (экзамен квалификационный), которую проводит экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии входят представители работодателей.

Для текущего и итогового контроля, промежуточной аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются контрольно-оценочные средства (КОС), позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. КОС для промежуточной

аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

КОС включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки. В техникуме создаются условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности, для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин и оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

В соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» осуществляется проведение государственной итоговой аттестации.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательной организации.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Лицам, успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию по образовательной программе среднего профессионального образования, выдается диплом о среднем профессиональном образовании, подтверждающий получение среднего профессионального образования и квалификацию по соответствующей профессии среднего профессионального образования.