



СОГЛАСОВАНО

Работодатель:

ООО. Ионича - Келуб
директор Журик Ю.А.
« 3 » июля 2010 г.



СОГЛАСОВАНО

Директор ГАПОУ СО «ЭКПТ»

Ю.А. Журик

« 3 » июля 2010 г.

АКТ согласования

Настоящим актом удостоверяется согласование программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) выпускников государственного автономного профессионального образовательного учреждения Саратовской области «Энгельсский колледж профессиональных технологий» по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Характеристика подготовки специалиста и документация, представленная для согласования, указаны в Приложении к Акту согласования.

Эксперт Козин Владимир Александрович
(ФИО)

шеф-повар
(должность)

ООО. Ионича - Келуб
(место работы)

3.04.2010г.
(дата)

ВЖ
(подпись)

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
для соответствующей профессиональной деятельности

Характеристика подготовки по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Общая характеристика ППССЗ

1.1. Нормативный срок освоения программы: на базе основного общего образования 3 года 10 месяцев.

1.2. Наименование квалификации – Техник-технолог

1.3. Характеристика профессиональной деятельности выпускников:

Область профессиональной деятельности выпускников (п. 4.1 ФГОС)

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 (п. 4.2 ФГОС)

- 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

ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ВПД 5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ВПД 6 Организация работы структурного подразделения.

ВПД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2.2 Требования к результатам освоения образовательной программы

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность (п.п.5.1 ФГОС):

ОК1. 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.

ОК5. 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 видам деятельности(п.п.5.2 ФГОС)::

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.
- 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.
- ВПД 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.
- ВПД 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.
- ВПД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
- ПК 7.1 Выполнение работ по профессии 16675 Повар 3 разряда

2.2 Требования к результатам освоения образовательной программы

Техник должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность (п.п.5.1 ФГОС):

- ОК1. 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.
- ОК5. 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 должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности(п.п.5.2 ФГОС):

2. Структура вариативной части ППССЗ

Вариативная часть дает возможность расширить и углубить подготовку обязательной части образовательной программы.

В соответствии с ФГОС СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, вариативная часть циклов ООП составляет 1296 часов, в том числе 864 часа обязательных учебных занятий.

Объем времени, отведенный на вариативную часть циклов образовательной программы, использован:

- 1) 614 аудиторных часов на введение новых дисциплин:

в учебном цикле ОГСЭ - 100 часов, на дисциплины

ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи (64 часа)

ОГСЭ.06 Основы финансовой грамотности (36 часов);

в профессиональном цикле 514 часов на введение общепрофессиональных дисциплин

ОП.10 Основы калькуляции и бухгалтерский учет (110 часов),

ОП.11 Товароведение продовольственных товаров (110 часов),

ОП.12 Организация обслуживания (80 часов),

ОП.13 Оборудование предприятий общественного питания (96 часов),

ОП.14 Кулинарная продукция диетического и лечебного питания (66 часов)

ОП.15 Пищевые добавки (52 часа)

250 аудиторных часов на увеличение объема времени, отведенного на изучение дисциплин и модулей обязательной части:

- учебный цикл М и ОЕН дисциплин – на 8 аудиторных часов;

- профессиональный учебный цикл – общепрофессиональные дисциплины на 92 аудиторных часа, профессиональные модули – на 150 часов.

В содержании профессиональной образовательной программы в рабочих программах дисциплин вариативной части дополнены знания и умения, не отмеченные в ФГОС специальности.

Практикоориентированность образовательной программы составляет 64,3 %, при норме 50—65% для ООП СПО базовой подготовки.

В содержании профессиональной образовательной программы в рабочих программах дисциплин вариативной части дополнены знания и умения, не отмеченные в ФГОС специальности.

Документация, представленная для согласования

1. Рабочий учебный план по специальности.
2. Рабочие программы учебных дисциплин/ профессиональных модулей, учебной и производственной практики.
3. Комплект контрольно-оценочных средств
4. Программа государственной итоговой аттестации.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575788

Владелец Журик Юлия Андреевна

Действителен с 25.02.2021 по 25.02.2022