

Акт согласования
основной профессиональной образовательной программы
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
от 26.10.2018 г.

Предприятие (организация) работодателя: ОАО «Селенгинский ЦКК»

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Образовательная база приема: основное общее образование

Квалификация: техник-технолог

Нормативный срок освоения ОПОП: 3 г.10 мес.

Авторы –разработчики ОПОП:

Мордовская Ольга Николаевна – заместитель директора по учебной работе

Орлова Татьяна Васильевна – руководитель методического центра

Вторушина Елена Владимировна – председатель предметно-методической комиссии № 1

Румянцева Надежда Николаевна – заведующий дневным отделением

Панченко Ольга Гавриловна - преподаватель

Закключение:

1. Представленная основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года.
- Запросами специалистов ОАО «Селенгинский ЦКК».

Содержание ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя:

- ФГОС СПО
- учебный план (приложение 3)
- календарный учебный график
- рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик, преддипломной практики
- календарно-тематические планы
- фонды оценочных средств
- программу государственной итоговой аттестации
- методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.
- направлено на освоение видов профессиональной деятельности по специальности в соответствии с ФГОС и присваиваемой квалификацией: техник – технолог

Вид профессиональной деятельности	Код компетенции	Наименование профессиональных компетенций
Организация процесса приготовления и приготовления 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 приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
	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 приготовления горячей сложной 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 приготовления 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 приготовления 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 производства продукции питания для различных категорий потребителей.	ПК 6.1.	Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
	ПК 6.2.	Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве
	ПК 6.3.	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей
	ПК 6.4.	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
	ПК 6.5.	Организовывать производство продукции питания в ресторане.
	ПК 6.6.	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
	ПК 6.7.	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
	ПК 6.8.	Организовывать питание гостей через буфет.
	ПК 6.9.	Оценивать эффективность производственной деятельности.

- направлено на формирование следующих общих компетенций:

Код компетенции	Содержание
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.

2. Объем вариативной части ОПОП составляет 864 часа. Указанные часы распределены следующим образом:

Добавлены часы по дисциплинам и профессиональным модулям в объеме:

	Наименование дисциплины и модуля	Количество часов
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	22
ОП.2	Физиология питания	22
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	18
ОП.05	Метрология, стандартизация и подтверждение качества	14
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	42
ПМ.02	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	20
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	46
ПМ.05	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	80
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	72
	ВСЕГО	336

Введены дисциплины и профессиональные модули:

	Наименование дисциплины	Количество часов
ОП.12	Документационное обеспечение управления	50
ОП.14	Организация обслуживания	82
ОП.15	Бухгалтерский учет в общественном питании	92
ОП.16	1-С: Бухгалтерия	60
ОП.18	Основы организации производства продукции для	80

	различных категорий потребителей	
ОП.19	Национальная кухня	68
ОП.20	Основы предпринимательства и бизнес-планирования	96
	ВСЕГО	528

Итого: 864 часа

3. ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

Вывод: Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания позволяет подготовить квалифицированного специалиста среднего звена в соответствии с требованиями ФГОС к результатам освоения ОПОП, к структуре ОПОП СПО базовой подготовки, к условиям ее реализации, к оцениванию качества освоения ОПОП, к запросам ОАО «Селенгинский ЦКК»

Выпускники специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания востребованы в организациях общественного питания (кафе, закусочные, столовые, рестораны, бары) п. Селенгинск, предприятиях общественного питания Кабанского района и республики Бурятия как государственной, так и частной собственности.

Эксперты:

Начальник цеха общественного питания
ОАО «Селенгинский ЦКК »
Технолог цеха общественного питания
ОАО «Селенгинский ЦКК »


Меньщикова Н.В.

Елизова Ю.В.

