

Описание
основной профессиональной образовательной программы
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Настоящая основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования – программа подготовки специалиста среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, (далее – ОПОП, основная программа) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ОПОП СПО разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования, на основе требований ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и примерной основной образовательной программы.

При разработке ППССЗ были учтены требования регионального рынка труда, запросы работодателей ООО «Балттрейд», ООО «Европейские кондитерские», ООО "ЛИКК ПЛЮС" («Папаша Беппе»), ООО «Виктория Балтия», ООО «Пармезан», ООО «Сырный ряд», ООО «ЕвроРитейл», ООО «Британника».

Медицинские ограничения регламентированы перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации (Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 г. № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых

проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры).

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы: техник-технолог.

Форма обучения: очная.

Образовательная программа имеет следующую структуру: общий гуманитарный и социально-экономический цикл, математический и общий естественнонаучный цикл, общепрофессиональный цикл, профессиональный цикл, государственная итоговая аттестация. В общем гуманитарном и социально-экономическом цикле, математическом и общем естественнонаучном цикле, общепрофессиональном цикле, профессиональном цикле выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле), самостоятельной работы обучающихся и включена промежуточная аттестация (консультации перед экзаменом, экзамен).

Профессиональный цикл ППССЗ включает профессиональные модули:

«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: по профессии 16399 Официант.

В ОПОП включены рабочая программа воспитания и календарный план воспитательной работы.

Цель воспитания, виды воспитательной деятельности, формы, методы работы, технологии взаимодействия; условия и особенности реализации; портрет выпускника СПО, отражающий комплекс планируемых личностных результатов, заданных в форме базовой модели «Портрета Гражданина России 2035 года», отражены в программе воспитания.

Цель рабочей программы воспитания – личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих/специалистов среднего звена на практике.

В профессиональный цикл входят следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю специальности и преддипломная). Учебная и производственная практики проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются в несколько периодов.

Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

По завершению освоения ППССЗ СПО выпускникам выдается диплом о среднем профессиональном образовании.