

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ
областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Курский государственный техникум технологий и сервиса»
(ОБПОУ «КГТТС»)

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОБПОУ «КГТТС»

Е.Н.Брежнев
«03» сентября 2018 года



ПРОГРАММА
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
повышение квалификации по специальности Технолог детского питания
(для специалистов и обучающихся по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания)

Курск, 2018

Оглавление

1. Общие положения
 - 1.1. Программа дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки (ПДПО).
 - 1.2. Нормативные документы для разработки ПДПО в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ПДПО «Технолог детского питания».
 - 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника.
 - 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника.
 - 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника.
 - 2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускника.
3. Требования к результатам освоения ПДПО.
 - 3.1 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции.
4. Фактическое ресурсное обеспечение ПДПО «Технолог детского питания».
 - 4.1. Кадровое обеспечение.
 - 4.2. Материально-техническое обеспечение.
 - 4.3. Информационно-библиотечное обеспечение.
5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ПДПО «Технолог детского питания».
 - 5.1 Фонды оценочных средств для проведения аттестации «Технолог детского питания».
 - 5.2. Итоговая аттестация выпускников ПДПО «Технолог детского питания».

1. Общие положения

1.1. Программа дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки «Технолог детского питания», реализуемая областным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Курский государственный техникум технологий и сервиса» по направлению подготовки 19.02.10 Технология продукции и организация общественного питания представляет собой учебно-методический комплекс, отражающий содержание ПДПО, разработанный на основе квалификационных требований к технологю общественного питания, Устава ОБПОУ «КГТТС», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) с учетом требований рынка труда Курской области, утвержденный директором ОБПОУ «КГТТС».

ПДПО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, оценку качества подготовки выпускника «Технолог детского питания» и включает: учебный план, программы дисциплин, программу производственной практики, согласованные с работодателями, график учебного процесса.

1.2. Нормативные документы для разработки ПДПО «Технолог детского питания».

Нормативную правовую базу разработки ОПОП составляют:

- Федеральный закон Российской Федерации: «Об образовании в Российской Федерации» (от 29 декабря 2012 года №273-ФЗ);
- Устав образовательного учреждения;
- Лицензия на право образовательной деятельности с приложением перечня специальностей, уровней подготовки и переподготовки № 1785 от 18 ноября 2013 года;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 675 от 22 июня 2010 г., зарегистрированный Министерством юстиции Российской Федерации (рег. №18123 от 11 августа 2010г.);
- Типовое положение об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении), утвержденное постановлением Правительства Российской Федерации от 18 июля февраля 2008 года № 543;

- Постановления Правительства РФ «Об утверждении Правил оказания платных образовательных услуг» от 15.08.2013г. № 706;
- Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам (утв. приказом Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499).

1.3. Общая характеристика ПДПО «Технолог детского питания».

1.3.1. Программа дополнительного профессионального образования – профессиональной переподготовки «Технолог детского питания» учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей работодателей.

Целью ПДПО является комплексная базовая профессиональная подготовка технолога школьного питания для дошкольных образовательных и общеобразовательных организаций, методическое обеспечение реализации ПДПО «Технолог детского питания», формирование профессиональных компетенций в соответствии с квалификационными требованиями.

1.3.2. Срок освоения ПДПО «Технолог детского питания» на базе специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания с отрывом от работы – **44 недели.**

1.3.3. Трудоемкость освоения обучающимися ПДПО «Технолог детского питания» составляет **160 часов.**

Трудоемкость ПДПО включает освоение обучающимися общепрофессиональных дисциплин, профессиональных модулей, разделов: учебная практика, производственная практика; промежуточная аттестация; самостоятельная работа, итоговая аттестация – междисциплинарный экзамен.

1.3.4. Условия приема в образовательное учреждение.

Поступающий должен иметь документ государственного образца о среднем профессиональном образовании по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания или обучаться в ОБПОУ «КГТТС» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Прием поступающих для профессиональной переподготовки осуществляется по заявлениям лиц без вступительных испытаний в

соответствии с Правилами оказания платных образовательных услуг на основе договора.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ПДПО «Технолог детского питания».

2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление кулинарной продукции; управление производством.

2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника

Технолог детского питания должен осуществлять следующие виды деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление диетических блюд из овощей,
- организация процесса приготовления и приготовление диетических блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога,
- организация процесса приготовления и приготовление диетических супов,
- организация процесса приготовления и приготовление диетических блюд из рыбы,
- организация процесса приготовления и приготовление диетических блюд из мяса и домашней птицы,
- организация процесса приготовления и приготовление диетических холодных блюд и закусок,
- организация работы пищеблока: дошкольных образовательных и общеобразовательных организаций.

3. Требования к результатам освоения ПДПО

3.1 Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Технолог детского питания должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

3.1.1. Организация процесса и приготовление кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать процесс приготовления и приготовление диетических блюд из овощей.

ПК 1.2. Организовывать процесс приготовления и приготовление диетических блюд из круп, макаронных изделий, яиц, творога.

ПК 1.3. Организовывать процесс приготовления и приготовление диетических супов

ПК 1.4. Организовывать процесс приготовления и приготовление диетических блюд из рыбы.

ПК 1.5. Организовывать процесс приготовления и приготовление диетических блюд из мяса и домашней птицы.

ПК 1.6. Организовывать процесс приготовления и приготовление диетических холодных блюд и закусок.

3.1.2. Управление производством.

ПК 2.1. Организовывать работу пищеблока: дошкольных образовательных и общеобразовательных организаций

4. Фактическое ресурсное обеспечение ПДПО «Технолог детского питания».

4.1. Кадровое обеспечение

Реализация ПДПО обеспечена педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин и постоянно расширяющие профессиональные компетенции.

Преподаватели имеют базовое образование соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, профессиональных модулей.

Мастера производственного обучения имеют высшую и первую квалификационные категории.

Преподаватели и мастера производственного обучения проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года на предприятиях общественного питания г. Курска и Курской области, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

4.2. Материально-техническое обеспечение

В целях реализации ПДПО «Технолог детского питания» ОБПОУ «Курский государственный техникум технологий и сервиса» располагает современной материально-технической базой, обеспечивающей проведение

всех видов учебных занятий (практические занятия, производственная практика и др.), предусмотренных учебным планом.

Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам данных, в читальном зале к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки. Учебный процесс обеспечен копировально-множительной техникой.

Имеется лицензионное программное обеспечение: Windows XP, Microsoft Office, Adobe Photoshop, Fine reader 11, WinRAR archiver, Антивирус Касперского 6.0 Windows Workstation, Internet Explorer, Google Chrome, Mozilla Firefox.

Уровень обеспеченности компьютерами в техникуме отвечает лицензионным требованиям.

Практические занятия обучающихся проводятся в специально оборудованных учебно-технологических лабораториях, учебном кулинарном цехе и учебном кондитерском цехе, оснащенных всеми видами необходимого оборудования, инструментария, инвентаря и посуды.

Современное оснащение кабинетов необходимым оборудованием обеспечивает возможность реализации образовательных программ в полном объеме.

4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом	Наименование оборудованных учебных кабинетов
1.	ОП. 01 Кулинарная характеристика блюд детского питания	кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: оснащен компьютерной техникой и программным обеспечением согласно требований ФГОС СПО, образцы механического, теплового и холодильного оборудования, плакаты, рисунки, электрические и кинематические схемы.
2.	ОП.02. Организация производства и обслуживание специальных видов питания	кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: оснащен компьютерной техникой и программным обеспечением согласно требований ФГОС СПО, образцы механического, теплового и холодильного оборудования, плакаты, рисунки, электрические и кинематические схемы.

3.	ОП.03. Техническое оснащение	кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: оснащен компьютерной техникой и программным обеспечением согласно требований ФГОС СПО, образцы механического, теплового и холодильного оборудования, плакаты, рисунки, электрические и кинематические схемы.
4.	ПМ.01. Приготовление блюд из овощей, гарниров из круп, макаронных изделий, яиц, творога	учебный кулинарный цех: оснащен универсальной кухонной машиной УKM, мясорубкой МИМ, модульными блоками, плитой индукционной, шкафом жарочным, холодильным шкафом, инвентарем, инструментами, столовой и кухонной посудой, дегустационный зал
5.	ПМ.02. Приготовление вторых горячих блюд	учебный кулинарный цех: оснащен универсальной кухонной машиной УKM, мясорубкой МИМ, модульными блоками, плитой индукционной, шкафом жарочным, холодильным шкафом, инвентарем, инструментами, столовой и кухонной посудой, дегустационный зал
6.	ПМ.03. Приготовление супов	учебный кулинарный цех: оснащен универсальной кухонной машиной УKM, мясорубкой МИМ, модульными блоками, плитой индукционной, шкафом жарочным, холодильным шкафом, инвентарем, инструментами, столовой и кухонной посудой, дегустационный зал
7.	ПМ.04. Приготовление холодных блюд и закусок	учебный кулинарный цех: оснащен универсальной кухонной машиной УKM, мясорубкой МИМ, модульными блоками, плитой индукционной, шкафом жарочным, холодильным шкафом, инвентарем, инструментами, столовой и кухонной посудой, дегустационный зал

5.4. Информационно-библиотечное обеспечение

ЦДПО «Технолог детского питания» обеспечена учебно-методической документацией и материалами по дисциплинам (модулям).

Техническая оснащенность библиотеки и организация библиотечно-информационного обслуживания соответствуют нормативным требованиям.

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные справочно-библиографические, нормативно-технологические и периодические издания.

6. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ПДПО «Технолог детского питания».

6.1 Фонды оценочных средств для проведения аттестации «Технолог детского питания».

В соответствии с квалификационными требованиями «Технолог детского питания» созданы следующие фонды оценочных средств для проведения промежуточной аттестации: вопросы к зачетам по дисциплинам учебного плана, практические задания и теоретические вопросы по профессиональным модулям.

Перечисленные фонды оценочных средств приводятся в программах учебных дисциплин.

6.2. Итоговая аттестация выпускников по ПДПО «Технолог детского питания».

Оценка уровня профессиональной компетенции специалистов (далее - слушатели) по ПДПО «Технолог детского питания» осуществляется по результатам итоговой аттестации.

Итоговая аттестация выпускников по ПДПО «Технолог детского питания» является обязательной и осуществляется после освоения ПДПО «Технолог детского питания» в полном объеме.

Форма проведения итоговой аттестации – Междисциплинарный экзамен.

Объем времени, отводимый на экзамен - 6 часов.

Целью итоговой аттестации является установление уровня усвоения слушателями теоретического и практического материала (получение новой специализации в рамках специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания) и охватывает все содержание, установленное соответствующей ПДПО.

Слушатель, успешно выполнивший все требования образовательной программы, допускается к итоговой аттестации.

Программа итоговой аттестации является частью ПДПО «Технолог детского питания», ежегодно обновляется цикловой методической комиссией и утверждается директором техникума.

Для проведения итоговой аттестации создается экзаменационная комиссия. В состав экзаменационной комиссии входят представители предприятий – социальных партнеров (по согласованию).

ПДПО «Технолог детского питания» ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

Слушателям, успешно завершившим курс обучения, выдается диплом о профессиональной переподготовке.

6.3. Критерии дифференцированной оценки знаний на экзамене

Оценка «отлично» выставляется слушателю в том случае, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, логично и последовательно его излагает, в своем ответе тесно увязывает теорию с практикой, свободно справляется с заданиями и вопросами, правильно обосновывает принятые решения, не затрудняется в ответе при видоизменении задания, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «хорошо» выставляется в том случае, если слушатель грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопросы, правильно применяет теоретические положения для решения практических вопросов и заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если слушатель знает только основной материал, допускает неточности в формулировках, испытывает затруднения в ответе на вопросы и в выполнении практических заданий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется слушателю, который не знает значительные части программного материала, допускает существенные ошибки в ответе на вопросы, с большими затруднениями решает практические вопросы и задачи, а также при отказе отвечать на вопросы