

Главное управление образования и молодёжной политики Алтайского края

КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства»

---

УТВЕРЖДАЮ  
Директор КГБПОУ «ААГ»  
В.Ф. Косинова  
Приказ № 01-05/09  
«10» февраля 2016 г.



КОМПЕТЕНТНОСТНАЯ МОДЕЛЬ  
выпускника специальности  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  
(базовая подготовка)

Барнаул 2016

**СОГЛАСОВАНО:**

Заместитель директора по УР

  
\_\_\_\_\_

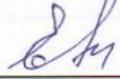
Т.А. Рожкова

Заместитель директора по УМР

  
\_\_\_\_\_

И.Б. Дедяева

Заместитель директора по УПР

  
\_\_\_\_\_

Е.С. Лобанова

Заместитель директора по ВР

  
\_\_\_\_\_

О.А. Крапп

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Компетентностная модель выпускника специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», базовая подготовка (компетентностная модель выпускника) отражает условия и факторы формирования профессионально значимых качеств и профессиональной компетентности выпускников КГБПОУ «Алтайская академия гостеприимства» (Академия) в процессе их обучения.

1.2 Компетентностная модель выпускника разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка), профессиональных стандартов и ожидаемых результатов реализации проекта региональной инновационной площадки по теме «Профессиональная инновационная среда образовательного учреждения как условие подготовки кадров, востребованных в регионе» (проект утвержден приказом Главного управления образования и молодежной политики Алтайского края № 1989 от 20.11.2015).

1.3 Планируемым результатом реализации проекта региональной инновационной площадки является повышение уровня профессионального образования специалистов за счет реализации потенциала сформированной инновационной профессиональной среды образовательного учреждения. Планируемый результат выражается уровнем сформированных компетентностей выпускника Академии.

## 2 ГЛОССАРИЙ

В настоящем документе используются термины и определения в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012 г., методическими рекомендациями Федерального института образования по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов по реализации ФГОС, № ДЛ-1/05вн от 22.01.2015.

2.1. Компетентностная модель выпускника представляет совокупность социально-личностных, профессиональных компетенций формируемых через изучение основной образовательной программы, включающей в себя набор дисциплин, междисциплинарных курсов, учебных и производственных практик, через дополнительные формы обучения в инновационных подразделениях образовательной организации, участие в научно-исследовательской работе, творческих коллективах.

2.2. Компетенция – результат образовательного процесса, выражающегося в подготовленности, в реальном владении методами, средствами деятельности, в возможности справиться с поставленными задачами.

2.3. Компетентность – это уровень умений личности, отражающий степень соответствия определенной компетенции и позволяющий действовать конструктивно в изменяющихся социальных условиях. Компетентность выпускника означает способность (умение) мобилизовать в данной ситуации полученные знания и опыт.

2.4. Ключевые компетенции, выделенные в ФГОС среднего профессионального образования, обеспечивают выпускнику образовательной организации компетентность в тех или иных областях деятельности.

2.5. Сокращения, используемые в настоящем документе:

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ПОО – профессиональная образовательная организация;

ОО – образовательная организация;

ОО ВО – образовательная организация высшего образования;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция.

### **3 СТРУКТУРА КОМПЕТЕНТНОСТНОЙ МОДЕЛИ ВЫПУСКНИКА**

Модель выпускника КГБ ПОУ «Алтайская академия гостеприимства» специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка) представлена в приложении А.

3.1 Виды деятельности техника – технолога по специальности «Технология продукции общественного питания»:

3.1.1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.1.2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3.1.3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

3.1.5 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

3.1.6 Организация работы структурного подразделения.

3.1.7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3.2. Общие компетенции техника – технолога по специальности «Технология продукции общественного питания» включают 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

3.3. Профессиональные компетенции техника – технолога по специальности «Технология продукции общественного питания», соответствующие видам деятельности:

3.3.1. 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.

3.3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной 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.

3.3.3. 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.

3.3.4. 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.

3.3.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

3.3.6. 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.

3.3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

#### **4 ФОРМИРОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ СТУДЕНТОВ АКАДЕМИИ В ПРОЦЕССЕ ИХ ОБУЧЕНИЯ**

Ключевые компетенции, представленные в ФГОС, в отечественной психологии объединены в три основные группы компетентностей, исходя из положения относительно того, что человек проявляется в системе отношений к обществу, другим людям, к себе, к труду:

– компетентности, относящиеся к самому себе как личности, как субъекту жизнедеятельности (далее – К 1);

– компетентности, относящиеся к взаимодействию человека с другими людьми (далее – К 2);

– компетентности, относящиеся к деятельности человека, проявляющиеся во всех ее типах и формах (далее – К3).

Инновационная профессиональная образовательная среда Академии способствует формированию ключевых компетенций и повышению уровня компетентности выпускника посредством реализации мероприятий проекта региональной инновационной площадки по теме «Профессиональная инновационная среда образовательного учреждения как условие подготовки кадров, востребованных в регионе» (таблица 1).

Таблица 1 – Формирование уровня компетентности выпускника Академии по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка) посредством мероприятий проекта:

№ п/п	Организационно-педагогические условия образовательной организации	Компетентности выпускника		
		К 1	К 2	К 3
1.	Создание единого образовательного пространства по реализуемым образовательным программам, обеспечивающим принцип непрерывности содержания образования обучающихся: - разработка учебно-нормативной документации по специальности «Технология продукции общественного питания», сопряженной с учебным планом ОО ВО, обеспечивающей непрерывность образования в рамках полученной специальности;	+	+	+

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка единой учебно-нормативной документации по образовательным программам подготовки техник – технолог общественного питания во всех ПОО Алтайского края, входящих в Ассоциацию ОО профильных отраслей (туризм, гостиничный сервис, общественное питание), способствующей академической мобильности обучающихся региона;</li> <li>– создание студенческого научного общества с целью активизации исследовательской работы студентов и реализации их творческих способностей;</li> <li>– ежегодная разработка планов работы ПОО, входящих в Ассоциацию ОО, осуществляющих подготовку специалистов по профильным отраслям для координации совместной деятельности.</li> </ul>	+	+	+
2.	<p>Проектирование образовательного процесса, способствующего соорганизации педагогических ресурсов ПОО в вопросах формирования единых подходов к реализации практико-ориентированных педагогических технологий, элементов дуального обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– разработка и апробация модели профессиональной инновационной среды, ориентирующей педагогические кадры на инновационную деятельность и саморазвитие;</li> <li>– разработка рабочих учебных планов по основным и дополнительным профессиональным образовательным программам, предусматривающим использование кадрового и технического потенциалов лабораторий и мастерских реорганизованных образовательных организаций, многофункционального центра прикладных квалификаций, инновационного образовательно - производственного комплекса, базовых предприятий;</li> <li>– создание педагогической лаборатории сопровождения и поддержки функционирования профессиональной среды, способствующей формированию культуры педагогического труда и вовлечению педагогических работников в творческие группы, реализации практико-ориентированных технологий, элементов дуального обучения, зарубежного педагогического опыта в образовательный процесс;</li> <li>– осуществление взаимодействия предметно-цикловых комиссий (кафедр), предметно-цикловых комиссий с ОО ВО с целью повышения научного уровня преподавателей и обучающихся Академии.</li> </ul>	+	+	+
3.	<p>Консолидация ресурсов ПОО и социальных партнеров в подготовке кадров, востребованных на рынке труда:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– создание учебно-производственного участка на базе</li> </ul>		+	+

<p>ООО «Агрохолдинг Грань Алтай» через развитие частно-государственного партнерства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– обеспечение условий для повышения уровня качества практического обучения студентов посредством использования ресурсов ПОО, ОО ВО, базовых предприятий, социальных партнеров, работодателей;</li> <li>– совершенствование материально-технической базы Академии с привлечением ресурсов социальных партнеров для реализации современных практико-ориентированных технологий и элементов дуального обучения;</li> <li>– развитие направлений деятельности службы содействия трудоустройству и временной занятости обучающихся Академии; совершенствование профессиональной ориентации выпускников школ посредством открытия профильных классов по направлениям профессиональных образовательных программ Академии.</li> </ul>	+	+	+
		+	+
	+	+	+

Заведующий центром  
образовательных инноваций

О.В.Кравченко

Приложение А – Модель выпускника КГБ ПОУ «Алтайская академия гостеприимства»  
специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (базовая подготовка)

