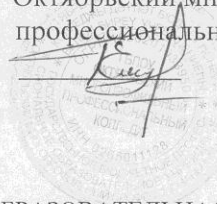


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
ГБПОУ ОКТЯБРЬСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Согласовано
Директор МУП
«Комбинат школьного питания»
Городского округа г. Октябрьский
Т.Ю. Абрамова



Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
Г.В. Еленкин



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА
среднего профессионального образования

базовой подготовки

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация *техник-технолог*
Форма обучения *очная*

2020 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 22.04.2014г. №384.

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Рассмотрена на заседании педагогического совета
протокол № 1 от « 31 » августа 2020г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена.
- 1.2. Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Рабочий учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. План учебного процесса
 - 3.3.1. Организация учебного процесса и режим занятий
 - 3.3.2. Общеобразовательный цикл
 - 3.3.3. Формирование вариативной части ППСЗ
 - 3.3.4. Порядок аттестации обучающихся
 - 3.3.5. Сводные данные по бюджету времени
 - 3.3.6. План учебного процесса
 - 3.3.7. Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей (приложения).
4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена.
5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена.
 - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
 - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
 - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Приложения:

- Программы дисциплин общеобразовательного цикла.
- Программа ОДБ.01 Русский язык
 - Программа ОДБ.02 Литература
 - Программа ОДБ. 03 Иностранный язык (английский)
 - Программа ОДП.04 Математика
 - Программа ОДБ.05 История.
 - Программа ОДБ.06 Физическая культура.
 - Программа ОДБ.07 Основы безопасности жизнедеятельности
 - Программа ОДБ. 08 Астрономия
 - Программа ОДБ.09 Физика
 - Программа ОДБ.10 Обществознание (включая экономику и право)
 - Программа ОДП. 11 Информатика
 - Программа ОДП.12 Химия.
 - Программа ОДП.13 Биология.
 - Программа ОДД.14 Родной язык
 - Программа ОДД.15 Башкирский язык (государственный)
- Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.
- Программа ОГЭС.01 Основы философии.
 - Программа ОГЭС. 02 История.
 - Программа ОГЭС.03 Иностранный язык.
 - Программа ОГЭС.04 Физическая культура.

Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла
Программа ЕН.01 Математика.
Программа ЕН.02 Экологические основы природопользования.
Программа ЕН.03 Химия.

Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
Программы общепрофессиональных дисциплин

Программа ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.

Программа ОП.02 Физиология питания.

Программа ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья.

Программа ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Программа ОП.05 Метрология и стандартизация

Программа ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности

Программа ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга.

Программа ОП.08 Охрана труда.

Программа ОП.09 Безопасность жизнедеятельности.

Программа ОП.10 Психология общения и этика в профессиональной деятельности.

Программы профессиональных модулей

Программа профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Программа профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Программа профессионального модуля ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Программа профессионального модуля ПМ.06 Организация работы структурного подразделения.

Программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Программа производственной практики (преддипломной).

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - программа) составляют:

- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г №384;
- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012г. №273 ФЗ;
- Закон Республики Башкортостан «Об образовании» от 01.07.2013 №696-з;
- Закон Республики Башкортостан «О языках народов Республики Башкортостан» (в ред.Законов РБ от 05.01.2001 №156-з, от 01.03.2002 №297-з, от 17.03.2003 №482-з, от 05.04.2004 №74-з),
- приказ Минобрнауки РФ от 29.10.2013г. №1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 05.07.2014 №632 «Об установлении соответствия профессий и специальностей среднего профессионального образования перечни которых утверждены приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 №1199, профессиям начального профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 №354, и специальностям среднего профессионального образования, перечень которых утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.09.2009 №355;
- приказ Минобрнауки РФ от 14.06.2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 15.12.2014 №1580 «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утверждённый Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 №464»;
- приказ МИНОБРНАУКИ РФ, МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РФ от 05.08.2020г. №885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
- приказ Минобрнауки РФ от 17.05.2012 №413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»;
- приказ Минобрнауки РФ от 29.12.2014 №1645 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 31.12.2015 №1578 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;

- приказ Минобрнауки РФ от 29.06.2017 №613 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 №413»;
- приказ Минобрнауки РФ от 16.08.2013 №968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки РФ, Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 17.02.2014г № 02-68 «О прохождении государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего общего образования обучающимися по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- письмо Минобрнауки РФ от 20.06.2017 №ТС- 194/08 «Об организации изучения учебного предмета «Астрономия»;
- письмо Минпросвещения РФ от 20.07.2020 №05-772 «Инструктивно-методическое письмо по организации применения современных методик и программ преподавания по общеобразовательным дисциплинам в системе среднего профессионального образования, учитывающих образовательные потребности обучающихся образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования»;
- письмо ФГАУ «ФИРО» «Об уточнении Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования (письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259) и Примерных программ общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций (2015г.) Одобрено Научно-методическим советом Центра профессионального образования и систем квалификации ФГАУ «ФИРО», протокол №3 от 25. мая 2017г.;
- Устав ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж;
- локальные акты ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы *базовой* подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при *очной форме* получения образования:

– на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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.

2.2 Виды деятельности и компетенции

Виды деятельности и профессиональные компетенции выпускника: техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

- ВД 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.

- ВДП 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.

- ВД 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.

- ВД 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.

ВД 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.

ВД 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 исполнителем.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

ВД 7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям - профессии повар, кондитер.

Общие компетенции выпускника:

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 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, 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 смены технологий в профессиональной деятельности.

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания

программа подготовки специалистов среднего звена
среднего профессионального образования *базовой* подготовки

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения на базе
основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Индекс	Элементы учебного процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Время в неделях	Макс. учебная нагрузка обучающегося, час.	Обязательная учебная нагрузка			Рекомендуемый курс изучения*
				Всего	В том числе		
					лаб.и практ. занятия	курс. работа (проект)	
1	2	3	4	5	6	7	8
	Обязательная часть циклов ПСССЗ						
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		630	420	320		
ОГСЭ.01	Основы философии		62	48			2
ОГСЭ.02	История		62	48			2
ОГСЭ.03	Иностранный язык		182	162	160		2,3
ОГСЭ.04	Физическая культура		324	162	160		2
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		312	208			
ЕН.01	Математика		129	86			2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		54	36			2
ЕН.03	Химия		129	86			2
П.00	Профессиональный цикл		3432	2288 (вар 864)	1144		
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		744	496 (вар 80)	248		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		75	50 (вар 20)	25		2
ОП.02	Физиология питания		105	70	35		2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья		78	52	26		2,3

ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности		54	36	18		3
ОП.05	Метрология и стандартизация		54	36	18		3
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности		66	44	22		3,4
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		66	44	22		3,4
ОП.08	Охрана труда		54	36	18		4
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности		102	68	34		2,3
ОП.10	Психология общения и этика в профессиональной деятельности		90	60	30		3
	Профессиональные модули		2688	1792 <i>(вар 784)</i>	896		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		483	322 <i>(вар 150)</i>	161		
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		483	322 <i>(вар 150)</i>	161		2
УП	Учебная практика			72			2
ПП	Производственная практика			36			2
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		492	328 <i>(вар 156)</i>	164		
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		492	328 <i>(вар 156)</i>	164		2,3
УП	Учебная практика			108			2,3
ПП	Производственная практика			36			3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		495	330 <i>(вар 158)</i>	165	36	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		495	330 <i>(вар 158)</i>	165	36	3
УП	Учебная практика			180			3
ПП	Производственная практика			72			3
ПМ.04	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		495	330 <i>(вар 154)</i>	165		

МДК. 04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		495	330 (вар 154)	165		3,4
УП	Учебная практика			144			3,4
ПП	Производственная практика			36			4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		507	338 (вар 166)	169		
МДК. 05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		507	338 (вар 166)	169		3,4
УП	Учебная практика			144			4
ПП	Производственная практика			36			4
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		216	144	72		
МДК. 06 01	Управление структурным подразделением		216	144	72		4
УП	Учебная практика			36			4
ПП	Производственная практика			36			4
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.		72	72			
УП	Учебная практика			36			2
ПП	Производственная практика			36			2
	Вариативная часть циклов ППССЗ		1296	864			
	Итого по циклам	81	4374	2916			
УП.00.	Учебная практика	20					
ПП.00.	Производственная практика (практика по профилю специальности)	8		720/288			
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4					
ПА.00	Промежуточная аттестация	5					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное	23					
	Итого:	147					