

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

СОГЛАСОВАНО

Директор ООО «Нежность»
С.В.Надежин
«01» сентября 2017г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГБПОУ «РПК»
В.В.Сумин
Приказ № 109-а от «01» сентября 2017г.



**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ -
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация:

Техник-технолог

**Нормативный срок освоения
образовательной программы
на базе среднего общего образования**

2 года 10 месяцев

Форма обучения:

Очная

**Профиль получаемого
профессионального
образования:**

Естественнонаучный

г.Родники, 2017г.

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РОДНИКОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ОГБПОУ «РПК» г. Родники, пл. Ленина д.10
тел. 2-25-45; факс: 8-493-36-2-25-45; E-mail: PU_RODNIKI@mail.ru

30.08.2021г.

Приказ № 184

Г.Родники

**Об утверждении основных
образовательных программ СПО
в новой редакции**

В соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 августа 2020г. № 441 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464», Приказом Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ от 05.08.2020г. № 885/390 (ред. от 18.11.2020г.) «О практической подготовке обучающихся», Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020г. № 438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» и в связи с разработкой основных образовательных программ СПО

приказываю:

1. Утвердить в новой редакции основные образовательные программы СПО и входящие в их состав учебные планы
 - 1.1. по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих:
 - 08.01.08 Мастер отделочных строительных работ;
 - 13.01.10 Электромонтер по ремонту и обслуживанию электрооборудования;
 - 23.01.17 Мастер по ремонту и обслуживанию автомобилей;
 - 43.01.09 Повар, кондитер;
 - 08.01.05 Мастер столярно-плотничных и паркетных работ;
 - 38.01.02 Продавец, контролер-кассир;
 - 29.01.08 Оператор швейного оборудования;
 - 29.01.05 Закройщик;
 - 1.2. по программам подготовки специалистов среднего звена:

- 08.02.01 Строительство и эксплуатация зданий и сооружений;
 - 08.02.09 Монтаж, наладка и эксплуатация электрооборудования промышленных и гражданских зданий;
 - 19.02.10 Технология продукции общественного питания.
2. Утвердить и ввести в действие с 01 сентября 2021 года основные образовательные программы профессионального обучения:
- 2.1. Программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих:
- 19601 Швея со сроком обучения 10 месяцев без предъявления требований к уровню образования, очной формы обучения;
 - 19727 Штукатур без предъявления требований к уровню образования, очной формы обучения.
3. Контроль за исполнением приказа возложить на заместителя директора по УМР Мотовилову Т.О., методиста Старикову О.Р., методиста Румянцеву К.В.

Директор ОБПОУ «РПК»
С приказом ознакомлены:



В.В. Сумин
Т.О. Мотовилова
О.Р. Старикова
К.В. Румянцева

Пояснительная записка

1. Общие положения

1.1. Аннотация

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ОПОП СПО ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, реализуемая ОГБПОУ «РПК», представляет собой систему документов, разработанных и утвержденных с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по соответствующей специальности.

ОПОП СПО ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя: учебный план, календарный учебный график, рабочие программы учебных дисциплин, курсов (модулей), учебной и производственной практик, оценочные и методические материалы, рабочую программу воспитания и календарный план воспитательной работы, обеспечивающие реализацию ОПОП СПО ППССЗ.

1.2. Нормативные документы для разработки ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

✓ Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

✓ Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки России от 22.04.2014 г. № 384 (ред. от 21.10.2019 г.).

✓ Приказ Министерства образования и науки России от 14.06.2013 г. № 464 (ред. от 28.08.2020г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

✓ Приказ Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ от 05.08.2020г. № 885/390 (ред. от 18.11.2020г.) «О практической подготовке обучающихся».

✓ Приказ Минобрнауки РФ № 968 от 16.08.2013 г. (ред. от 10.11.2020г.) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».

1.3. Общая характеристика основной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.3.1. Цель и задачи ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет своей целью обучение студентов необходимым видам профессиональной деятельности. Достижению этой цели служат следующие задачи: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, а также воспитание и развитие у студентов личностных качеств, необходимых для их самореализации в повседневной и профессиональной жизни.

1.3.2. Срок освоения ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нормативные сроки освоения ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ по очной форме обучения
Среднее общее образование	Техник-технолог	2 года 10 месяцев

1.3.3. Трудоемкость ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Нормативный срок освоения ОПОП СПО ППССЗ при очной форме обучения на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев, что составляет 147 недель, в том числе:

Элементы учебного процесса	Количество часов	Количество недель
Теоретическое обучение:	2916	
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	576	81
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл	224	
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины	1100	
МДК.00 Междисциплинарные курсы	1016	
УП.00 Учебная практика	504	28
ПП. Производственная практика по профилю специальности	504	
ПДП. Производственная преддипломная практика	144	4
ПА. Промежуточная аттестация	180	5
ГИА. Государственная итоговая аттестация ППССЗ СПО	216	6
Итого учебной нагрузки	4464	124
Каникулы		23
ВСЕГО		147

1.3.4. Соответствие видов деятельности профессиональным модулям и присваиваемым квалификациям

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация
ВД 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Техник-технолог
ВД 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Техник-технолог
ВД 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Техник-технолог
ВД 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Техник-технолог

ВД 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Техник-технолог
ВД 06. Организация работы структурного подразделения	ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	Техник-технолог
ВД 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, код 166751)	ПМ.07 Выполнение работ по профессиям: повар, код 16675	Повар – 3,4 разряд

1.3.4. Особенности реализации ОПОП СПО ПСССЗ

В целях реализации компетентного подхода, в образовательном процессе предусмотрено использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбора конкретных ситуаций, компьютерных симуляций, тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с самостоятельной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций студентов. Студентам обеспечен доступ к Интернет-ресурсам.

Учебная практика проводится рассредоточено и концентрированно в несколько периодов. Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно в профильных организациях, с которыми заключены соответствующие договоры.

При успешном завершении обучения (выполнении обучающимися учебного плана) выпускникам выдаются дипломы государственного образца.

1.3.5. Требования к образованию абитуриента

Абитуриент должен иметь документ государственного образца - аттестат о среднем общем образовании.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника ОПОП СПО ПСССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2.1 Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление

производством продукции питания.

2.2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- 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.

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

ВД 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ВД 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ВД 03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ВД 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ВД 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ВД 06. Организация работы структурного подразделения

ВД 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, код 166751)

3. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ПССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

В результате освоения основной профессиональной образовательной программы, обучающийся должен овладеть следующими видами деятельности (ВД), общими компетенциями (ОК) и профессиональными компетенциями (ПК).

Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности

ВД 01. 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.

ВД 02. 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 03. 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 04. 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 05. 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 06. 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.

ВД 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Повар, код 166751)

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, производить обработку, приготовление полуфабрикатов из рыбы, мяса и домашней птицы.

ПК 7.2. Готовить и оформлять простые супы.

ПК 7.3. Готовить и оформлять холодные и горячие соусы.

ПК 7.4. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из овощей и грибов.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из круп, бобовых и кукурузы, макаронных изделий.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые блюда из мяса.

ПК 7.8. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

ПК 7.9. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из яиц и творога.

ПК 7.10. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями, готовить и оформлять простые холодные закуски, блюда, салаты.

ПК 7.11. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.12. Готовить и оформлять простые холодные и горячие безалкогольные напитки.

ПК 7.13. Готовить и оформлять простые блюда лечебного питания.

ПК 7.14. Готовить и оформлять простые блюда школьного питания.

Общие компетенции

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способности:

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), 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.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ОПОП СПО ПШССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Содержание и организация образовательного процесса регламентируются: рабочим учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов, программами учебной, производственной по профилю специальности и преддипломной практик; контрольно-измерительными материалами и контрольно-оценочными средствами; рабочей программой воспитания и календарным планом воспитательной работы; методическими материалами; программой Государственной итоговой аттестации, локальными актами.

4.1. Учебный план и календарный учебный график.

Учебный план определяет следующие характеристики:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной, производственной по профилю специальности и преддипломной практик);
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (междисциплинарным курсам, учебной, производственной по профилю специальности и преддипломной практикам);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы промежуточной аттестации;
- сроки прохождения и продолжительность учебной, производственной по профилю специальности и преддипломной практик;
- сроки государственной итоговой аттестации;
- объем каникул по годам обучения.

ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Образовательная деятельность при освоении отдельных компонентов ОПОП СПО ППССЗ организуется в форме практической подготовки.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели.

В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, профессиональном циклах образовательной программы выделен объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Обязательная часть ОПОП СПО ППССЗ по учебным циклам составляет 2052 часа - 70,37% от общего объема времени, отведенного на их освоение программы, что соответствует требованиям ФГОС СПО (около 70 процентов).

Вариативная часть, направленная на освоение дополнительных элементов программы с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда, составляет 864 часа - 29,63 % от общего объема учебной нагрузки, что также совпадает с требованиями ФГОС СПО (около 30 %).

Вариативная часть ОПОП СПО ППССЗ распределена на расширение и углубление содержания дисциплин и модулей обязательной части, а также с целью расширения и углубления подготовки, получения студентами дополнительных знаний и умений путем введения дополнительных дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического и профессионального циклов.

Часы вариативной части программы использованы следующим образом:

- на 156 часов увеличен объем часов общего гуманитарного и социально-экономического цикла в связи с увеличением объема учебного времени на освоение учебных дисциплин ОГСЭ.03 Иностранный язык (на 16 часов), ОГСЭ.04 Физическая культура (на 16 часов), а также за счет введения учебных дисциплин ОГСЭ.05 Русский

язык и культура речи (56 часов), ОГСЭ.06 Основы социологии и политологии (68 часов);

- на 16 часов увеличен объем учебных часов математического и общего естественнонаучного цикла;

- на 684 часа увеличен объем учебного времени по общепрофессиональному циклу, в том числе за счет введения учебных дисциплин ОП.10 Товароведение продовольственных товаров, ОП.11 Оборудование предприятий общественного питания, ОП.12 Организация производства предприятий общественного питания, ОП.13 Организация обслуживания, ОП.14 Бухгалтерский учет в общественном питании, ОП.15 Экономика отрасли и предприятия, ОП.16 Организация ресторанного дела;

- на 8 часов увеличен объем нагрузки по освоению профессиональных модулей.

В профессиональном цикле образовательной программы предусматривается обязательное изучение дисциплины Безопасность жизнедеятельности в объеме 68 часов.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, все виды практик, промежуточную и государственную итоговую аттестации, каникулы.

4.2. Рабочие программы дисциплин

Рабочие программы учебных дисциплин разработаны соответствующими педагогическими работниками, рассмотрены на заседании методического объединения профессионального цикла и согласованы с заместителем директора по УПР.

Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл
ОГСЭ.01	Основы философии
ОГСЭ.02	История
ОГСЭ.03	Иностранный язык
ОГСЭ.04	Физическая культура
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии

Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл
--------------	---

ЕН.01	Математика
ЕН.02	Экологические основы природопользования
ЕН.03	Химия

Программы общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
ОП.02	Физиология питания
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности
ОП.05	Метрология и стандартизация
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга
ОП.08	Охрана труда
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания
ОП.12	Организация производства предприятий общественного питания
ОП.13	Организация обслуживания
ОП.14	Бухгалтерский учет в общественном питании
ОП.15	Экономика отрасли и предприятия
ОП.16	Организация ресторанного дела

4.3. Рабочие программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны соответствующими педагогическими работниками, рассмотрены на заседании методического объединения профессионального цикла, согласованы с заместителем директора по УПР и работодателями.

ПМ.00	Профессиональные модули
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

ПМ.00	Профессиональные модули
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям: повар, код 16675
МДК.07.01	Технологические процессы обработки и подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов и блюд массового спроса, их отпуск

4.4. Рабочие программы учебной и производственной практик

Рабочие программы учебной и производственной (по профилю специальности) практик, являющиеся частью программ профессиональных модулей, а также программа преддипломной практики разработаны соответствующими педагогическими кадрами, рассмотрены на заседании методического объединения профессионального цикла и согласованы с заместителем директора по УПР и работодателями.

Объем времени, выделяемый на учебную, производственную (по профилю специальности) и преддипломную практики, соответствует требованиям ФГОС СПО.

5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП СПО ПСССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Оценка качества освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями колледжа и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям ПСССЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются колледжем самостоятельно, а для государственной итоговой аттестации – разрабатываются и утверждаются колледжем после

предварительного положительного заключения работодателей.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях: оценка уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей; оценка компетенций обучающихся.

5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является отсутствие у обучающихся академической задолженности и выполнение учебного плана в полном объеме.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускной квалификационной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

6. Ресурсное обеспечение ОПОП СПО ППССЗ

6.1. Кадровое обеспечение

Реализация ОПОП СПО ППССЗ обеспечивается инженерно-педагогическими кадрами колледжа, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемых учебных дисциплин и/или междисциплинарных курсов, и систематически повышающими свой профессиональный уровень на курсах повышения квалификации.

6.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса

Реализация ОПОП СПО ППССЗ обеспечивается доступом каждого студента к библиотечному фонду. Обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Библиотечный фонд обеспечен печатными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Самостоятельная работа сопровождается методическим обеспечением.

6.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Колледж располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, предусмотренных учебным планом

основной профессиональной образовательной программы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

6.4. Базы практики

Базой практик по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ОГБПОУ «РПК» являются предприятия Родниковского района, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

7 Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для обеспечения учебного процесса

Кабинеты:

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены.
- Учебный кулинарный цех.
- Учебный кондитерский цех.
- Спортивный зал;
- Стрелковый тир (в том числе, электронный)

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет.



Учебный план
основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования –
программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Пояснительная записка
к учебному плану основной профессиональной образовательной
программы среднего профессионального образования –
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.1. Нормативная база реализации ОПОП СПО ПССЗ

1.1.1. Настоящий учебный план областного государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Родниковский политехнический колледж» определяет следующие характеристики ОПОП СПО ПССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной, производственной по профилю специальности и преддипломной практик);
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и составляющим их междисциплинарным курсам, учебной, производственной по профилю специальности и преддипломной практикам;
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- формы промежуточной аттестации;
- сроки прохождения и продолжительность практик;
- сроки государственной итоговой аттестации.

1.1.2. Учебный план разработан на основе Федерального закона от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 г. № 384 (ред. от 21.10.2019 г.); Приказа Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 (ред. от 28.08.2020г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. № 968 (ред. от 10.11.2020г.) «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»; Приказа Министерства науки и высшего образования РФ, Министерства просвещения РФ от 05.08.2020г. № 885/390 (ред. от 18.11.2020г.) «О практической подготовке обучающихся»).

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

1.2.1. Объем программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания на базе среднего общего образования составляет 124 недели (4464 часа).

1.2.2. В общем гуманитарном и социально-экономическом, математическом и общем естественнонаучном, профессиональном циклах образовательной программы выделяется объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (урок, практическое занятие, лабораторное занятие, консультация, лекция, семинар), практики (в профессиональном цикле) и самостоятельной работы обучающихся.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели.

Объем учебных занятий и практики составляет 36 академических часов в неделю.

1.2.3. Продолжительность академического часа 45 минут, предусмотрено группирование учебных занятий парами.

1.2.4. В процессе освоения ОПОП СПО ППСЗ3 обучающимся предоставляются каникулы. Общий объем каникулярного времени составляет 23 недели.

Продолжительность каникул в течение учебного года составляет 10,5 недели, в том числе 2 недели в зимний период.

1.2.5. Общий гуманитарный и социально-экономический цикл образовательной программы, в соответствии с требованиями ФГОС, предусматривает изучение следующих дисциплин: ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык, ОГСЭ.04 Физическая культура. За счет часов вариативной части образовательной программы в данном цикле изучаются дисциплины ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи, ОГСЭ.06 Основы социологии и политологии.

1.2.6. Освоение профессионального цикла ОПОП СПО ППСЗ3 предусматривает изучение дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности в объеме 68 академических часов, что соответствует требованиям ФГОС.

1.2.7. Промежуточная аттестация обучающихся включается в учебные циклы образовательной программы и осуществляется в рамках освоения указанных циклов в соответствии с разработанными фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижения результатов обучения, запланированных по отдельным дисциплинам, модулям и практикам.

1.2.8. Образовательная деятельность при освоении отдельных компонентов ОПОП СПО ППСЗ3 организуется в форме практической подготовки.

В профессиональный цикл ОПОП СПО ППСЗ3 входят следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Общий объем учебной и производственной практики, в соответствии с требованиями ФГОС СПО, составляет 1008 часов (28 недель), из них: учебной

практики – 504 часа, производственной практики (по профилю специальности) – 504 часа.

1.2.9. Учебная практика проводится как рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей, так и концентрированно:

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции - в объеме 2 недели (в 4 семестре);

- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции - в объеме 1 неделя (во 4 семестре);

- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции - в объеме 1 неделя (в 6 семестре);

- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - в объеме 1 неделя (в 6 семестре);

- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов - в объеме 1 неделя (в 6 семестре);

- ПМ.07 Выполнение работ по профессиям: повар, код 16675- в объеме 8 недель (во 2 семестре).

Производственная практика реализуется на промышленных предприятиях концентрированно в рамках профессиональных модулей:

ПП.01 (2 недели), ПП.02 (2 недели) – в 4 семестре;

ПП.03 (2 недели), ПП.04 (2 недели), ПП.05 (2 недели), ПП.06 (2 недели), ПП.07 (1 неделя) – в 6 семестре.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

1.3. Формирование вариативной части ОПОП СПО ППССЗ

1.4.2. При формировании учебного плана был распределен объем времени, предусмотренный ФГОС СПО на реализацию ОПОП СПО ППССЗ, включая обязательную и вариативную части.

Обязательная часть ОПОП СПО ППССЗ по учебным циклам составляет 2052 часа - 70,37% от общего объема времени, отведенного на их освоение программы, что соответствует требованиям ФГОС СПО (около 70 процентов).

Вариативная часть, направленная на освоение дополнительных элементов программы с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда, составляет 864 часа - 29,63 % от общего объема учебной нагрузки, что также совпадает с требованиями ФГОС СПО (около 30 %).

1.4.2. Часы вариативной части программы использованы следующим образом:

- на 156 часов увеличен объем часов общего гуманитарного и социально-экономического цикла в связи с увеличением объема учебного времени на освоение учебных дисциплин ОГСЭ.03 Иностранный язык (на 16 часов), ОГСЭ.04 Физическая культура (на 16 часов), а также за счет введения учебных дисциплин ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи (56 часов), ОГСЭ.06 Основы социологии и политологии (68 часов);

- на 16 часов увеличен объем учебных часов математического и общего естественнонаучного цикла;

- на 684 часа увеличен объем учебного времени по общепрофессиональному циклу, в том числе за счет введения учебных дисциплин ОП.10 Товароведение продовольственных товаров, ОП.11 Оборудование предприятий общественного питания, ОП.12 Организация производства предприятий общественного питания, ОП.13 Организация обслуживания, ОП.14 Бухгалтерский учет в общественном питании, ОП.15 Экономика отрасли и предприятия, ОП.16 Организация ресторанного дела;

- на 8 часов увеличен объем нагрузки по освоению профессиональных модулей.

1.4. Формы проведения промежуточной аттестации

1.4.1. Промежуточная аттестация представляет собой форму контроля, в процессе которой оценивается уровень освоения обучающимися знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций. Промежуточная аттестация проходит в виде зачетов, дифференцированных зачётов, комплексных дифференцированных зачетов, экзаменов, комплексных экзаменов, а также экзаменов квалификационных с целью проверки сформированности компетенций и готовности к выполнению видов профессиональной деятельности по профессиональным модулям

1.4.2. Зачеты и дифференцированные зачеты проводятся за счет часов, отведенных на освоение соответствующей дисциплины или междисциплинарного курса; экзамены и консультации - за счет времени, выделенного на промежуточную аттестацию.

1.4.3. Общее количество времени, отведенного на промежуточную аттестацию - 180 часов (5 недель):

1 семестр – 36 часов (1 неделя);

2 семестр – 36 часов (1 неделя);

4 семестр – 36 часов (1 неделя);

5 семестр - 36 часов (1 неделя);

6 семестр - 36 часов (1 неделя);

1.4.4. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации обучающихся не превышает 8 экзаменов в учебном году, количество зачетов и

дифференцированных зачетов - 10. В указанное количество не входят зачеты и дифференцированный зачет по физической культуре.

1.4.5. Промежуточная аттестация по ОПОП СПО ППССЗ проводится рассредоточено, по окончании изучения учебных дисциплин, МДК и освоения учебной и производственной практик. Проведение экзаменов по учебным дисциплинам, курсам и экзаменов квалификационных по профессиональным модулям планируется в дни, освобожденные от других форм учебной нагрузки.

1.5. Формы проведения государственной итоговой аттестации

1.5.1. Освоение ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания завершается государственной итоговой аттестацией. Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы).

1.5.2. Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

1.5.3. Объем времени, предусмотренный на государственную итоговую аттестацию, в соответствии с ФГОС СПО, составляет 216 часов (6 недель), в том числе:

- подготовка выпускной квалификационной работы (дипломной работы) – 144 часа (4 недели);
- защита выпускной квалификационной работы (дипломной работы) 72 часа (2 недели).



Утверждаю
 Директор ОГБПОУ «РПК»
 В.В. Сумин
 2021 г.

Учебный план
 программы подготовки специалистов среднего звена
 по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**
 со сроком обучения 2 года 10 месяцев на базе среднего общего образования

Индекс	Наименование циклов, разделов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Объем образовательной программы в академических часах								Распределение учебной нагрузки по курсам и семестрам					
			Объем образовательной нагрузки	в том числе, в форме практической подготовки	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	1 курс		2 курс		3 курс		
					Занятия по дисциплинам и МДК					1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	
					теоретические занятия	лабораторные и практические занятия	промежуточная аттестация	курсовые работы (проекты)								практики
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	8 3 / 2 ДЗ / -	576	90	216	281	17			62	192	120	136	64	64	0
ОГСЭ.01	Основы философии	3	48	0	39	2	2		5	48						
ОГСЭ.02	История	3	48	4	35	4	3		6	48						
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-, -, -, -, ДЗ	178	40	58	100	2		18	32	48	34	32	32		
ОГСЭ.04	Физическая культура	3, 3, 3, 3, ДЗ	178	34	5	147	6		20	32	48	34	32	32		
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	-, 3	56	12	32	16	2		6	32	24					
ОГСЭ.06	Основы социологии и политологии	-, -, 3	68	0	47	12	2		7			68				
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл	1 3 / 1 ДЗ / 1 Э	224	117	115	79	5			25	128	96	0	0	0	0
ЕН.01	Математика	ДЗ	32	18	10	16	1		5	32						
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3	32	11	19	7	2		4	32						

ЕН.03	Химия	- , Э	160	88	86	56	2			16	64	96				
П.00	Профессиональный цикл	3 3 / 20 ДЗ / 12 Э	3124	2777	1084	746	31	40	1008	215	256	648	476	764	512	468
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины	3 3 / 6 ДЗ / 7 Э	1100	767	658	292	17	20	0	113	192	168	340	272	128	0
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	- , ДЗ	48	34	31	10	2			5		48				
ОП.02	Физиология питания	Э	64	46	45	12				7	64					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	- , Э	48	38	29	14				5		48				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	- , - , - , ДЗ	64	46	41	14	2			7				32	32	
ОП.05	Метрология и стандартизация	- , - , ДЗ	34	25	18	10	2			4			34			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	- , - , Э	34	23	18	10	2			4			34			
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	- , - , - , Э	116	54	74	30				12			68	48		
ОП.08	Охрана труда	- , - , Э	34	26	18	10	1			5			34			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	- , - , Э	68	43	28	34	2			4			68			
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	Э	64	45	33	24				7	64					
ОП.11	Оборудование предприятий общественного питания	ДЗ	64	45	34	22	2			6	64					
ОП.12	Организация производства предприятий общественного питания	- , - , ДЗ	102	72	64	26	2			10			102			
ОП.13	Организация обслуживания	- , ДЗ	72	50	38	24	2			8		72				
ОП.14	Бухгалтерский учет в общественном питании	- , - , - , Э	96	78	62	24				10				48	48	
ОП.15	Экономика отрасли и предприятия	- , - , - , Э	96	68	56	10		20		10				96		
ОП.16	Организация ресторанного дела	- , - , - , Э	96	74	69	18				9				48	48	
ПМ.00	Профессиональные модули	- / 14 ДЗ / 5 Э	2024	2010	426	454	14	20	1008	102	64	480	136	492	384	468
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- , - , - , КЭ(К) ПМ.01, ПМ.02	292	290	65	66	2	0	144	15	0	0	68	224	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	- , - , - , ДЗ	148	146	65	66	2			15			68	80		
УП.01	Учебная практика		72	72						72				72		
ПП.01	Производственная практика по профилю специальности	- , - , - , КДЗ	72	72						72				72		
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	- , - , - , КЭ(К) ПМ.01, ПМ.02	240	238	72	44	2	0	108	14	0	0	68	172	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	- , - , - , ДЗ	132	130	72	44	2			14			68	64		
УП.02	Учебная практика		36	36						36				36		
ПП.02	Производственная практика по профилю	- , - , - , КДЗ	72	72						72				72		

в форме защиты ВКР																
Всего часов									612	900	612	864	612	864		
Итого учебная нагрузка по курсам									1512		1476		1476			
Консультации на учебную группу по 100 часов в учебный год Государственная итоговая аттестация в форме защиты ВКР	Всего 4464 часа	Изученных дисциплин	512	384	476	336	192	0								
		Изученных МДК	64	192	136	240	384	0								
		Учебной практики	0	288	0	108	0	108								
		Производственной практики по профилю специальности	0	0	0	144	0	360								
		Производственной (преддипломной) практики	0	0	0	0	0	144								
		Экзаменов	2	2	0	3	3	3								
		Диф. зачетов	2	4	2	4	6	5								
Зачетов	4	2	5	1	0	0										

