

Утверждаю:

Директор ГПОУ «Забайкальский  
государственный колледж»  
И.Н. Любин

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
образовательного учреждения среднего профессионального образования  
**ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»**

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**  
базовой подготовки

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования **ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»** составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения .....
- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
- 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
  - 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. Учебный план
  - 3.2. Календарный учебный график
  - 3.3. Программы дисциплин:
    - 3.3.0.0 Программы общеобразовательных дисциплин:
      - 3.3.0.1 Программы дисциплины ОДб. 01 Русский язык и литература
      - 3.3.0.2 Программы дисциплины ОДб. 02 Иностранный язык
      - 3.3.0.3 Программы дисциплины ОДб. 03 Математика: алгебра, начала математического анализа
      - 3.3.0.4 Программы дисциплины ОДб. 04 История
      - 3.3.0.5 Программы дисциплины ОДб. 05 Физическая культура
      - 3.3.0.6 Программы дисциплины ОДб. 06 ОБЖ
      - 3.3.0.7 Программы дисциплины ОДб. 07 Физика
      - 3.3.0.8 Программы дисциплины ОДб.08 Обществознание (включая экономику и право)
      - 3.3.0.9 Программы дисциплины ОДб. 09 География
      - 3.3.0.10 Программы дисциплины ОДб. 10 Экология
      - 3.3.0.11 Программы дисциплины ОДп. 01 Информатика
      - 3.3.0.12 Программы дисциплины ОДп. 02 Химия
      - 3.3.0.13 Программы дисциплины ОДп. 03 Биология
      - 3.3.0.14 Программы дисциплины Удп. 01 Введение в специальность
    - 3.3.1.0 Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла
      - 3.3.1.1 Программы дисциплины ОГСЭ. 01 Основы философии
      - 3.3.1.2 Программы дисциплины ОГСЭ. 02 История
      - 3.3.1.3 Программы дисциплины ОГСЭ. 03 Иностранный язык
      - 3.3.1.4 Программы дисциплины ОГСЭ. 04 Физическая культура
      - 3.3.1.5 Программы дисциплины ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи в профессиональной деятельности
    - 3.3.2.0 Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла

- 3.3.2.1. Программы дисциплины ЕН. 01 Математика
  - 3.3.2.2 Программы дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования
  - 3.3.2.3 Программы дисциплины ЕН. 03 Химия
  - 3.3.2.4 Программы дисциплины ЕН. 04 Информатика
  - 3.3.3.0 Программы профессионального цикла
  - 3.3.4.0 Программы общепрофессиональных дисциплин
  - 3.3.4.1 Программы дисциплины ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
  - 3.3.4.2 Программы дисциплины ОП. 02 Физиология питания
  - 3.3.4.3 Программы дисциплины ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья
  - 3.3.4.4 Программы дисциплины ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности
  - 3.3.4.5 Программы дисциплины ОП. 05 Метрология и стандартизация
  - 3.3.4.6 Программы дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
  - 3.3.4.7 Программы дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
  - 3.3.4.8 Программы дисциплины ОП. 08 Охрана труда
  - 3.3.4.9 Программы дисциплины ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности
  - 3.3.4.10 Программы дисциплины ОП.10 Товароведение продовольственных товаров
  - 3.3.5.0 Программы профессиональных модулей
  - 3.3.5.1 Программа профессионального модуля ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
  - 3.3.5.2 Программа профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
  - 3.3.5.3 Программа профессионального модуля ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
  - 3.3.5.4 Программа профессионального модуля ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
  - 3.3.5.5 Программа профессионального модуля ПМ 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
  - 3.3.5.6 Программа профессионального модуля ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
  - 3.3.5.7 Программа профессионального модуля ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
  - 4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы
  - 5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы
    - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
    - 5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы
    - 5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников
- Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

## **АННОТАЦИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

#### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования - 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 основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- федеральный закон «Об образовании»;
- федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, реализуемый в пределах ОПОП с учётом технического профиля получаемого профессионального образования;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 г. № 30306);

- приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- устав колледжа

- санитарно-эпидемиологические правила и нормы и др. документы

Разъяснения ФИРО по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования; Разъяснения разработчикам основных профессиональных образовательных программ о порядке реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования; Письмо Минобрнауки России от 20.10.2010 г. № 12-696;

#### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

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

- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев;

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

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Область и объекты профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускника:

-организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий 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 профессиональной деятельности и компетенции**

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

Код	Наименование
<b>ВПД 1</b>	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
<b>ВПД 2</b>	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких 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
<b>ВПД 3</b>	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
<b>ВПД 4</b>	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
<b>ВПД 5</b>	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
<b>ВПД 6</b>	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 утверждённую учётно – отчётную документацию

**ВПД 7**                    Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**Общие компетенции выпускника**

Код	Наименование
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности

**3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

**Учебный план**

**основной профессиональной образовательной программы**

Настоящий учебный план составлен на основе ФГОС СПО и базисного учебного плана по специальности

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**базовой подготовки**

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев.

Индекс	профессиональные модули, междисциплинарные курсы	Форма промежуточной аттестации	Макс. учебная нагрузка, час	самостоятельная учебная работа	обязательная учебная нагрузка			Курс изучения							
					всего	в том числе		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
						лаб и практ. занятия	курсовая работа	1 сем. 17 нед	2 сем. 22 нед	3 сем. 16 нед	4 сем. 15 нед	5 сем. 16 нед	6 сем. 14 нед	7 сем. 10 нед	8 сем. 10 нед
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>ОД.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1,11,3</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>702</b>		<b>612</b>	<b>792</b>						
<b>ОДб.00</b>	<b>Базовые учебные дисциплины</b>														
ОДб.01	Русский язык и литература	0/Э	293	98	195	98		85(5)	110(5)						
ОДб.02	Иностранный язык	0/ДЗ	175	58	117	117		51(3)	66(3)						
ОДб.03	Математика: алгебра, начала математ. анализа	0/Э	234	78	156	78		68(4)	88(4)						
ОДб.04	История	0/ДЗ	175	58	117	8		51(3)	66(3)						
ОДб.05	Физическая культура	З/ДЗ	175	58	117	116		51(3)	66(3)						
ОДб.06	ОБЖ	0/ДЗ	105	35	70	40		34(2)	36						
ОДб.07	Физика	0/ДЗ	146	49	97	47		34(2)	63						
ОДб.08	Обществознание(включая экономику и право)	0/ДЗ	162	54	108	16		34(2)	74						
ОДб.09	География	0/ДЗ	108	36	72	12		51(3)	21						
ОДб.10	Экология	ДЗ	54	18	36	8			36						
ОДп.00	Профильные учебные дисциплины														
ОДп. 01	Информатика	0/ДЗ	150	50	100	90		34(2)	66(3)						
ОДп. 02	Химия	0/Э	162	54	108	44		51(3)	57						
ОДп. 03	Биология	0/ДЗ	108	36	72	18		51(3)	21						
Удп.01	Введение в специальность	0/ДЗ	59	20	39	10		17(1)	22(1)						
	<b>Обязательная и вариативная части ОПОП</b>	<b>15,14,18</b>	<b>4374</b>	<b>1458</b>	<b>2916</b>	<b>1462</b>	<b>48</b>			<b>576</b>	<b>540</b>	<b>576</b>	<b>504</b>	<b>360</b>	<b>360</b>
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий социально - гуманитарный и экономический цикл</b>	<b>7,2,2</b>	<b>684</b>	<b>232</b>	<b>452</b>	<b>350</b>				<b>144</b>	<b>60</b>	<b>112</b>	<b>56</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	Э	56	8	48							48(3)			
ОГСЭ.02	История	Э	56	8	48	8				48(3)					
ОГСЭ.03	Иностранный язык	0,3,0,0,0,Д3	210	48	162	162				32(2)	30(2)	32(2)	28(2)	20(2)	20(2)
ОГСЭ.04	Физическая культура	3,3,3,3,Д3	324	162	162	160				32(2)	30(2)	32(2)	28(2)	20(2)	20(2)
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи в профессиональной деятельности	3	38	6	32	20				32(2)					
<b>ЕН .00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>2,1,2</b>	<b>411</b>	<b>135</b>	<b>276</b>	<b>116</b>									

ЕН .01	Математика	Э	72	24	48	20				48(3)					
ЕН .02	Экологические основы природопользования	З	48	16	32	2				32(2)					
ЕН .03	Химия	З, Э	198	64	134	60					64(4)	70(5)			
ЕН .04	Информатика	0,ДЗ	93	31	62	34				32(2)	30(2)				
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>6,11,14</b>	<b>3279</b>	<b>1091</b>	<b>2188</b>	<b>996</b>	<b>48</b>			<b>400</b>	<b>405</b>	<b>432</b>	<b>448</b>	<b>320</b>	<b>416</b>
ОП.00	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>4,4,4</b>	<b>804</b>	<b>259</b>	<b>545</b>	<b>212</b>				<b>80</b>	<b>135</b>	<b>112</b>	<b>98</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Э	63	18	45	14					45(3)				
ОП.02	Физиология питания	З	48	16	32	8				32(2)					
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	0,Э	117	39	78	18				48(3)	30(2)				
ОП.04	ИТ в профессиональной деятельности	0,Э	114	38	76	38						48(3)	28(2)		
ОП.05	Метрология и стандартизация	ДЗ	48	16	32	12						32(2)			
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	З,ДЗ	66	16	50	4								30(3)	20(2)
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	З,ДЗ	105	35	70	28								30(3)	40(4)
ОП.08	Охрана труда	З	48	16	32	12						32(2)			
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ДЗ	105	35	70	48							70(5)		
ОП.10	Товароведение продовольственных товаров	Э	90	30	60	30					60(4)				
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	<b>2,6, 8</b>	<b>2475</b>	<b>832</b>	<b>1643</b>	<b>784</b>	<b>48</b>			<b>240</b>	<b>315</b>	<b>288</b>	<b>280</b>	<b>260</b>	<b>260</b>
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	<b>ЭК</b>	<b>144</b>	<b>48</b>	<b>96</b>	<b>54</b>				<b>96</b>					
МДК 01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	КЭ	144	48	96	54				96(6)					
УП. 01	Учебная практика	ДЗ	72								72				
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>	<b>ЭК</b>	<b>231</b>	<b>77</b>	<b>154</b>	<b>68</b>					<b>90</b>	<b>64</b>			
МДК 02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	ДЗ/КЭ	231	77	154	68					90(6)	64(6)			
УП. 02	Учебная практика	ДЗ	108								108				
ПП. 02	Производственная практика	ДЗ	108										108		
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	<b>ЭК</b>	<b>442</b>	<b>150</b>	<b>292</b>	<b>140</b>	<b>16</b>				<b>105</b>	<b>96</b>	<b>70</b>	<b>21</b>	
МДК 03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ДЗ/З/КЭ	442	150	292	140	16				105(7)	96(6)	70(5)	21(2)	
УП. 03	Учебная практика	ДЗ	108								108				
ПП. 03	Производственная практика	ДЗ	108										108		
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных</b>	<b>ЭК</b>	<b>338</b>	<b>114</b>	<b>224</b>	<b>148</b>	<b>16</b>						<b>84</b>	<b>60</b>	<b>80</b>





















### **3.3. ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН И ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

#### **3.3.0.0 Программы общеобразовательных дисциплин:**

- 3.3.0.1 Программы дисциплины ОДб. 01 Русский язык и литература
- 3.3.0.2 Программы дисциплины ОДб. 02 Иностранный язык
- 3.3.0.3 Программы дисциплины ОДб. 03 Математика
- 3.3.0.4 Программы дисциплины ОДб. 04 История
- 3.3.0.5 Программы дисциплины ОДб. 05 Физическая культура
- 3.3.0.6 Программы дисциплины ОДб. 06 ОБЖ
- 3.3.0.7 Программы дисциплины ОДб. 07 Физика
- 3.3.0.8 Программы дисциплины ОДб. 08 Обществознание (включая экономику и право)
- 3.3.0.9 Программы дисциплины ОДб. 09 География
- 3.3.0.10 Программы дисциплины ОДб. 10 Экология
- 3.3.0.11 Программы дисциплины ОДп. 01 Информатика
- 3.3.0.12 Программы дисциплины ОДп. 02 Химия
- 3.3.0.13 Программы дисциплины ОДп. 03 Биология
- 3.3.0.14 Программы дисциплины Удп. 01 Введение в специальность

#### **3.3.1.0 Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

- 3.3.1.1 Программы дисциплины ОГСЭ. 01 Основы философии
- 3.3.1.2 Программы дисциплины ОГСЭ. 02 История
- 3.3.1.3 Программы дисциплины ОГСЭ. 03 Иностранный язык
- 3.3.1.4 Программы дисциплины ОГСЭ. 04 Физическая культура
- 3.3.1.5 Программы дисциплины ОГСЭ. 05 Русский язык и культура речи в профессиональной деятельности

#### **3.3.2.0 Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла**

- 3.3.2.1. Программы дисциплины ЕН. 01 Математика
- 3.3.2.2 Программы дисциплины ЕН. 02 Экологические основы природопользования
- 3.3.2.3 Программы дисциплины ЕН. 03 Химия
- 3.3.2.3 Программы дисциплины ЕН. 04 Информатика
- 3.3.3.0 Программы профессионального цикла
- 3.3.4.0 Программы общепрофессиональных дисциплин
- 3.3.4.1 Программы дисциплины ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- 3.3.4.2 Программы дисциплины ОП. 02 Физиология питания
- 3.3.4.3 Программы дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья
- 3.3.4.4 Программы дисциплины ОП. 04 ИТ в профессиональной деятельности
- 3.3.4.5 Программы дисциплины ОП. 05 Метрология и стандартизация
- 3.3.4.6 Программы дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности
- 3.3.4.7 Программы дисциплины ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга
- 3.3.4.8 Программы дисциплины ОП. 08 Охрана труда
- 3.3.4.9 Программы дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности
- 3.3.4.10 Программы дисциплины ОП.10 Товароведение продовольственных товаров

#### **3.3.5.0 Программы профессиональных модулей**

- 3.3.5.1 Программа профессионального модуля ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
- 3.3.5.2 Программа профессионального модуля ПМ 02 Организация процесса

приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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

3.3.5.4 Программа профессионального модуля ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

3.3.5.6 Программа профессионального модуля ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

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

### **3.6. Программа производственной практики (преддипломной)**

## **4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы**

Для реализации основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания потребуются учебные кабинеты и лаборатории, спортзал, другие помещения, а также программные продукты, оборудование, учебная литература, учебная мебель, перечень которых приведен в программах учебных дисциплин, профессиональных модулей и пояснительной записке к учебному плану.

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

С целью контроля и оценки результатов подготовки и учета индивидуальных образовательных достижений обучающихся применяются:

- входной контроль;
- текущий контроль;
- рубежный контроль;
- итоговый контроль.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением о контроле и оценке достижений обучающихся.

*При необходимости некоторые виды контроля могут быть опущены.*

#### **Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию и освоению учебного материала. Входной контроль, предваряющий обучение, проводится в форме собеседования.

#### **Текущий контроль**

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;

- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.) и т.д.

#### **Рубежный контроль**

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений колледжа.

Рубежный контроль достижений обучающихся по учебным дисциплинам осуществляется преподавателями, ведущими дисциплины, в соответствии с программами учебных дисциплин.

Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в колледже рейтинговой системой и коррекции процесса обучения (самообучения).

#### **Итоговый контроль**

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме дифференцированных зачетов или экзаменов, назначаемой руководством колледжа, с участием ведущих их преподавателей.

Оценка производственной практики обучающегося осуществляется работодателем в форме дифференцированного зачета, указывается в отзыве на обучающегося.

## **5.2. Порядок выполнения и защиты**

### **ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

*типовое*

## **5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников**

*типовое*

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 1.1 Нормативная база реализации ОПОП ОУ

Настоящий учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования ГПОУ «Забайкальский государственный колледж» разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 г. и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования, реализуемого в пределах ОПОП с учетом профиля получаемого профессионального образования.

- приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Министерства образования и науки РФ от 16.08.2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Минюсте России 01.11.2013 г. № 30306);
- приказ Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;
- устава образовательного учреждения;
- действующих нормативно – правовых актов, в т.ч., регламентирующих организацию учебного процесса;
- положения об учебной и производственной практике;
- документы, регламентирующие реализацию федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ СПО;
- санитарно-эпидемиологические правила и нормы и др. документы).

### 1.2 Организация учебного процесса и режим занятий

Дата начала занятий – 1 сентября;

- норма аудиторной учебной нагрузки – 36 час. в неделю;
- максимальный объем часов учебной нагрузки студента не должен превышать 54 час. в неделю;
- продолжительность учебной недели – шестидневная;
- продолжительность учебных занятий – 6 час. в день;
- системы контроля и оценки процесса и результатов освоения ОПОП: текущий, промежуточный, итоговый. Формы и процедуры текущего контроля знаний через систему

оценок, включая шкалу баллов, применение рейтинговых и накопительных систем оценивания сбором портфолио;

- порядок проведения учебной и производственной практики организуется в соответствии с положениями о практике;

- порядок проведения преддипломной практики организуется при содействии с работодателями и другими социальными партнерами;

- организация распределения часов на консультации, рассматривается на заседаниях предметно-цикловых комиссий и составлением графика консультаций;

- сроки проведения каникул – в зимнее время 2 недели, в летнее время 8-9 недель.

### **1.3 Общеобразовательный цикл**

Общеобразовательный цикл основной профессиональной образовательной программы СПО формируется в соответствии с Разъяснениями по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (подробнее см. Разъяснение по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования в пределах основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования).

### **1.4 Формирование вариативной части ОПОП**

При разработке учебных планов введены дополнительные элементы (учебные дисциплины и МДК) в структуру и содержание ОПОП с учетом нормативных сроков её реализации. Вновь введенные учебные дисциплины: в цикле ОГСЭ - русский язык и культура речи в профессиональной деятельности (32 часа), в цикле ЕН - информатика (62 часа), в профессиональном цикле из вариативной части использовано 764 часа, из них: на общепрофессиональные дисциплины – 129 часов, в т.ч. 2 часа добавлено на дисциплину БЖ и введена дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» (60 часов). Остальные 635 часов распределены на реализацию ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» для подготовки по рабочим профессиям: «Повар» (360 часов), «Кондитер» (175 часов), «Официант» (100 часов).

МДК и профессиональные модули продолжают перечень и индексацию элементов, зафиксированных в ФГОС.

Обоснованность использования вариативной части для введения новых элементов и увеличения объема времени, отведенного на освоение дисциплин и профессиональных модулей обязательной части ОПОП рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии, а также с работодателями, в частности с ООО РК Эльдорадо. Возможным основанием для введения новых элементов, является запрос работодателя на дополнительные результаты освоения ОПОП в соответствии с профессиональными

стандартами и стандартами Worldskills, не предусмотренные ФГОС, а основанием для изменения объема времени освоения программ отдельных дисциплин и профессиональных модулей является низкий уровень подготовленности студентов.

### **1.5 Порядок аттестации студентов**

Организация промежуточной и государственной (итоговой) аттестации студентов проводится в соответствии с локальными актами, разработанными в колледже на основе типовых рекомендаций:

- периодичность промежуточной аттестации принята 2 раза в год, зимняя (осенняя сессия) и летняя (весенняя сессия), т.е. экзамены, сконцентрированные в рамках календарной недели; выбор форм и их количество определяется на методических совещаниях;
- форма государственной (итоговой) аттестации (далее – ГИА) проводится в виде защиты выпускной квалификационной работы; порядок подготовки и проведения ГИА разработан в Положении о государственной аттестации.

### **1.6 Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы.**

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.

#### **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 комплекс:
- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (место для стрельбы).

#### **Залы:**

- библиотека, читальный зал с выходом в Интернет;
- актовый зал.

## 2. Сводные данные по бюджету времени (в неделях) для очной формы обучения

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная (итоговая ) аттестация	Каникулы	Всего (по курсам)
			по профилю специальности СПО	преддипломная				
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>
I курс	39				2		11	52
II курс	31	8			2		11	52
III курс	30		10		2		10	52
IV курс	20		10	4	1	6	2	43
<b>Всего</b>	<b>120</b>	<b>8</b>	<b>20</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>199</b>