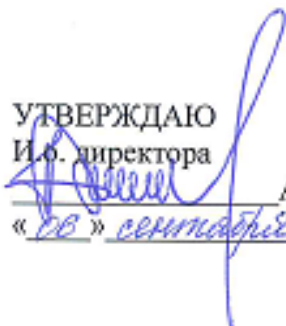


Министерство спорта Республики Хакасия

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Хакасия  
«Училище (техникум) олимпийского резерва»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

  
А.О. Колесников

« 06 » сентября 2017 г.

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ПО ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(базовой подготовки)**

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 2 года 10 месяцев  
на базе среднего общего образования

Абакан, 2017

Образовательная программа среднего профессионального образования составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 №384

**Организация-разработчик:** Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Хакасия «Училище (техникум) олимпийского резерва».

**Разработчик:**  
Мазурак Е.В. – заведующий отделением «Сервис и туризм».

Программа рассмотрена и одобрена на заседании МС протокол от 06 сентября 2017 года № 1

**СОГЛАСОВАНО**

бренд-шеф ООО «Партнер-МК»;

МП

Д.А. Тремасов



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общие положения.....	5
1.1. Образовательная программа среднего профессионального образования.....	5
1.2. Нормативно-правовые документы для разработки образовательной программы среднего профессионального образования.....	5
1.3. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования.....	36
1.3.1. Цель образовательной программы среднего профессионального образования .....	6
1.3.2. Срок освоения образовательной программы среднего профессионального образования .....	7
1.3.3. Трудоемкость образовательной программы среднего профессионального образования .....	7
1.3.4. Требования к абитуриентам.....	8
1.3.5. Основные пользователи образовательной программы среднего профессионального образования .....	8
1.3.6. Возможности продолжения образования выпускника.....	8
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения образовательной программы среднего профессионального образования.....	8
2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.....	8
2.2. Виды профессиональной деятельности выпускника.....	9
2.3. Результаты освоения образовательной программы среднего профессионального образования.....	9
2.4. Матрица соответствия компетенций и составных частей образовательной программы среднего профессионального образования.....	11
2.5. Квалификационные требования.....	11
3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса.....	12
3.1. Учебный план.....	12
3.2. Календарный учебный график.....	13
3.3. Распределение вариативной части образовательной программы среднего профессионального образования.....	13
3.4. Рабочие программы учебных дисциплин.....	13
3.5. Рабочие программы профессиональных модулей, учебных и производственных практик.....	14
3.6. Программа производственной практики (преддипломной).....	15
4. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования .....	15
4.1. Контроль и оценка основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций.....	15
4.2. Требования к выпускным квалификационным работам.....	17
4.3. Организация государственной итоговой аттестации.....	17
4.4. Присвоение квалификации и документ об образовании.....	18
5. Ресурсное обеспечение реализации образовательной программы среднего профессионального образования .....	18
5.1. Кадровое обеспечение.....	18
5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса.....	18
5.3. Материально-техническое обеспечение реализации образовательной	

программы среднего профессионального образования .....	19
5.4. Базы практик.....	19
6. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечение качество подготовки обучающихся (локальные акты) .....	20

#### ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1	Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОП СПО
Приложение 2	Учебный план
Приложение 3	Календарный учебный график
Приложение 4	Распределение вариативной части ОП СПО
Приложение 5	Программы учебных дисциплин
Приложение 6	Программы профессиональных модулей
Приложение 7	Программа преддипломной практики
Приложение 8	Положение «О выпускной квалификационной работе»
Приложение 9	Положение «О государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»
Приложение 10	Программа государственной итоговой аттестации
Приложение 11	Состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОП СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Приложение 12	Обеспеченность образовательного процесса учебной литературой по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Приложение 13	Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Приложение 14	Положение «О рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей»
Приложение 15	Положение «О формах, периодичности, порядке текущего контроля и проведении промежуточной аттестации в ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»
Приложение 16	Положение «О прохождении учебной и производственной практик обучающимися, осваивающими образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»
Приложение 17	Положение «О курсовой работе»
Приложение 18	Положение «О планировании и организации самостоятельной работы обучающихся ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»
Приложение 19	Положение «Об индивидуальном проекте»

## **1. Общие положения**

### **1.1. Образовательная программа среднего профессионального образования**

Образовательная программа среднего профессионального образования (далее – ОП СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Республики Хакасия «Училище (техникум) олимпийского резерва» (далее - Техникум) по программе базовой подготовки на базе среднего общего образования.

ОП СПО представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную Техникумом с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» 04 2014 года № 384.

ОП СПО регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОП СПО ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ учебных дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы производственной (преддипломной) практики, учебно-методических комплексов и иных методических материалов, обеспечивающих качество подготовки студентов Техникума.

ОП СПО реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности студентов, работников Техникума и потенциальных работодателей.

### **1.2. Нормативно-правовые основы разработки образовательной программы среднего профессионального образования**

Нормативную основу разработки образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

– Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июля 2013 №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации «О разъяснении по формированию учебного плана ОПОП НПО/СПО» от 20.10.2012 года, №12-696;

– Приказ Минобрнауки и науки РФ от 18.04.2013г. № 6291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО», Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, определяет порядок разработки основных профессиональных образовательных программ СПО;

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968г. Москва «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

– Приказом Минобрнауки Российской Федерации, Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО от 20 июля 2015 г. № 06-846 «О

направлении методических рекомендаций»;

– Письмо Минобрнауки России от 27 августа 2009 г. «Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования»;

– Письмо Минобрнауки России от 27 августа 2009г. «Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования».

– Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;

– Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17 мая 2012 года № 413);

– Примерными программами общеобразовательных дисциплин для профессиональных образовательных организаций, рекомендованных ФГАУ «ФИРО» (протокол №3 от 21.07.2015 года);

– Разъяснения ФГАУ "ФИРО" разработчикам основных профессиональных образовательных программ о порядке реализации федеральных государственных образовательных стандартов начального и среднего профессионального образования;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности/профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г №384;

– Устав ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»;

– Локальными актами ГБПОУ РХ «У(Т)ОР».

### **1.3. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования**

#### **1.3.1. Цель образовательной программы среднего профессионального образования**

Образовательная программа среднего профессионального образования имеет целью развитие у студентов личностных и общекультурных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Выпускник техникума в результате освоения ОП СПО по данной специальности будет профессионально готов к следующим видам деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по профессии повар, кондитер.

Образовательная программа среднего профессионального образования ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированности в подготовке выпускника;
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества при определении содержания образования;
- использование в процессе обучения качественно новых образовательных технологий;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;

### 1.3.2. Срок освоения образовательной программы среднего профессионального образования

Нормативные сроки освоения образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования и присваиваемая квалификация приводятся в таблице:

Образовательная база приема	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Срок освоения ОП СПО базовой подготовки на базе среднего общего образования по заочной форме обучения увеличивается в среднем не более чем на один год.

### 1.3.3. Трудоемкость освоения образовательной программы среднего профессионального образования

Трудоемкость образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом ППССЗ.

#### Трудоемкость ОП СПО на базе основного общего образования

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Аудиторная нагрузка	81	2916
Самостоятельная работа	-	1458
Учебная практика	15	540
Производственная практика (по профилю специальности)	13	468
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	5	-
Государственная итоговая аттестация	6	-

Каникулярное время	23	-
<b>Итого:</b>	<b>147</b>	<b>5292</b>

#### **1.3.4. Требования к абитуриентам**

Процедура зачисления абитуриентов осуществляется в соответствии с:

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ;
- Законом Республики Хакасия «Об образовании в республике Хакасия» от 05.07.2013г. № 60-ЗРХ;
- Приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства образования и науки РФ от 23.01.2014г. №36 «Об утверждении порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»
- Уставом ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»;
- Правилами приёма в ГБПОУ РХ «У(Т)ОР».

Абитуриент в приемную комиссию должен предоставить один из документов государственного образца:

- аттестат о среднем общем образовании;
- диплом;

#### **1.3.5. Основные пользователи ОП СПО**

Основными пользователями ОП СПО по специальности являются:

- преподаватели, мастера производственного обучения;
- студенты, обучающиеся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;
- администрация ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»;
- абитуриенты, их родители или законные представители, работодатели.

#### **1.3.6. Возможности продолжения образования выпускника**

Выпускник, освоивший ОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, подготовлен:

- к освоению ОП ВПО в полном объеме;
- к освоению ОП ВПО в сокращенные сроки по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам образовательной программы среднего профессионального образования**

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

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.

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в т.ч. высокой степени готовности;



- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки в т.ч. высокой степени готовности;
- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

### 2.3. Виды профессиональной деятельности выпускника

Техник-технолог готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- организация работы структурного подразделения;
- выполнение работ по профессии повар, кондитер.

### 2.4. Результаты освоения образовательной программы среднего профессионального образования

Результаты освоения образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с поставленной целью определяются приобретаемыми выпускниками компетенциями, т.е. его способность применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

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

Код	Содержание компетенции
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 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.

Техник-технолог должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Код	Содержание компетенции
<b>ВПД 1</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</b>
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>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.</b>
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.
<b>ВПД 3</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.</b>
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>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
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>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.</b>
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
<b>ВПД 6</b>	<b>Организация работы структурного подразделения.</b>

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.
<b>ВПД 7</b>	<b>Выполнение работ по профессии повар, кондитер.</b>
ПК 7.1	Обрабатывать, нарезать и готовить основные и простые блюда из овощей и грибов
ПК7.2	Подготавливать продукты и готовить простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
ПК 7.3	Подготавливать полуфабрикаты для супов и соусов, готовить простые супы и соусы;
ПК 7.4	Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из рыбы;
ПК 7.5	Производить обработку, приготовление полуфабрикатов, готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы;
ПК 7.6	Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски.
ПК 7.7	Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки.
ПК 7.8	Готовить и оформлять основные и простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

## 2.5. Матрица соответствия компетенций и составных частей образовательной программы среднего профессионального образования

Матрица соответствия компетенций и формирующих их составных частей ОП СПО представлена в Приложении 1.

## 2.6. Квалификационные требования

Квалификационные требования к Технику-технологу отражены в Квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и других служащих. (Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда РФ от 21.08.1998 N 37) в редакции с 12.02.2014).

### Техник-технолог

**Должностные обязанности.** Разрабатывает под руководством более квалифицированного специалиста прогрессивные технологические процессы и оптимальные режимы производства на простые виды продукции или ее элементы, обеспечивая соответствие разрабатываемых проектов техническим заданиям и действующим нормативным документам по проектированию, соблюдение высокого качества продукции, сокращение материальных и трудовых затрат на ее изготовление. Устанавливает пооперационный маршрут обработки деталей и сборки изделий в процессе их изготовления и контроль по всем операциям технологической последовательности. Составляет карты технологического процесса, маршрутные и материальные карты, ведомости оснастки и другую технологическую документацию. Участвует в проведении патентных исследований и определении показателей технического уровня проектируемых объектов техники и технологии, в составлении технических заданий на проектирование приспособлений, оснастки и специального инструмента, предусмотренных разработанной технологией, во внедрении технологических процессов в цехах, в выявлении причин брака продукции, в подготовке предложений по его предупреждению и ликвидации. Оформляет изменения в технической документации в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства и согласовывает их с подразделениями предприятия. Принимает участие в

разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывает подетальные и пооперационные материальные нормативы, нормы расхода сырья, материалов, инструмента, топлива и энергии, экономическую эффективность проектируемых технологических процессов. Контролирует соблюдение технологической дисциплины в производственных подразделениях предприятия и правил эксплуатации оборудования. Участвует в испытаниях технологического оборудования, в проведении экспериментальных работ по проверке и освоению проектируемых технологических процессов и режимов производства.

**Должен знать:** Единую систему технологической подготовки производства, стандарты, технические условия и другие нормативные и руководящие материалы по проектированию, разработке и оформлению технологической документации, конструкцию изделия или состав продукта, на которые разрабатывается технологический процесс или режим производства, технические характеристики проектируемого объекта и требования к нему, технологию производства выпускаемой предприятием продукции, основное технологическое оборудование предприятия и принципы его работы, типовые технологические процессы и режимы производства, методы проведения патентных исследований, основные требования организации труда при проектировании технологических процессов и оборудования, основы экономики, организации труда и организации производства, основы трудового законодательства, правила и нормы охраны труда.

#### **Требования к квалификации.**

Техник-технолог I категории: среднее профессиональное (техническое) образование и стаж работы в должности техника II категории не менее 2 лет.

Техник-технолог II категории: среднее профессиональное (техническое) образование и стаж работы в должности техника или других должностях, замещаемых специалистами со средним профессиональным образованием, не менее 2 лет.

Техник-технолог: среднее профессиональное (техническое) образование без предъявления требований к стажу работы.

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса**

#### **3.1. Учебный план**

Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлен в соответствии с Методическими рекомендациями ФГАУ ФИРО: Разъяснения по формированию учебного плана основной профессиональной образовательной программы начального профессионального образования и среднего профессионального образования с приложением макета учебного плана с рекомендациями по его заполнению; Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования.

Учебный план определяет следующие характеристики ОП СПО по специальности:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);

- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной итоговой аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной работы.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Обязательная аудиторная нагрузка предполагает лекции, практические занятия, включая семинары и выполнение курсовых работ. Соотношение часов аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) работы студентов по образовательной программе составляет в целом 100:50. Самостоятельная работа организуется в форме выполнения курсовых работ, междисциплинарных проектов, подготовки рефератов, самостоятельного изучения отдельных дидактических единиц, работы в системе «Интернет-тренажеры» и т.д.

ОП СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предполагает изучение следующих учебных циклов:

- общий гуманитарный и социально-экономический - ОГСЭ;
- математический и общий естественнонаучный – ЕН;
- профессиональный – П;
- учебная практика – УП;
- производственная практика (по профилю специальности) – ПП;
- производственная практика (преддипломная) – ПДП;
- промежуточная аттестация – ПА;
- государственная итоговая аттестация - ГИА.

Обязательная часть ОП СПО по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Циклы ОГСЭ и ЕН включают в себя учебные дисциплины.

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей (ПМ) в соответствии с основными видами деятельности. В состав каждого ПМ входят один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимся профессиональных модулей проводятся учебная практика и производственная практика (по профилю специальности).

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, занятия группируются парами. Учебный план представлен в Приложении 2.

### **3.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ОП СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, все виды практик, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график приведен в Приложении 3.

### **3.3. Распределение вариативной части образовательной программы среднего профессионального образования**

Распределение вариативной части ОП СПО представлено в Приложении 4.

### **3.4. Рабочие программы учебных дисциплин**

Рабочие программы дисциплин разработаны в соответствии с Методическими рекомендациями по разработке рабочих программ учебных дисциплин и представлены в Приложении 5.

Индекс дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование учебных дисциплин, профессиональных модулей, МДК	Приложение 5
1	2	3
<b>ППССЗ.00</b>	<b>Программа подготовки специалистов среднего звена</b>	
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл</b>	
ОГСЭ.01	Основы философии	Приложение 5.1
ОГСЭ.02	История	Приложение 5.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Приложение 5.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	Приложение 5.4
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный учебный цикл</b>	
ЕН.01	Математика	Приложение 5.5
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Приложение 5.6
ЕН.03	Химия	Приложение 5.7
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный учебный цикл</b>	
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные учебные дисциплины</b>	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Приложение 5.8
ОП.02	Физиология питания	Приложение 5.9
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Приложение 5.10
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 5.11
ОП.05	Метрология и стандартизация	Приложение 5.12
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Приложение 5.13
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение 5.14
ОП.08	Охрана труда	Приложение 5.15
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 5.16
ОП.10	Основы организации обслуживания в предприятиях питания	Приложение 5.17
ОП.11	Техническое оснащение предприятий питания	Приложение 5.18

### 3.5. Рабочие программы профессиональных модулей, учебных и производственных практик

Рабочие программы профессиональных модулей разработаны в соответствии с Методическими рекомендациями по разработке рабочих программ профессиональных модулей и представлены в Приложении 6.

Индекс профессиональных модулей, УП и ПП в соответствии с учебным планом	Наименование профессиональных модулей	Приложение 6
1	2	3
<b>ПМ.00</b>	<b>Профессиональные модули</b>	
<b>ПМ.01</b>	<b>Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>	Приложение 6.1
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
<b>ПМ.02</b>	<b>Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции</b>	Приложение 6.2

МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	
<b>ПМ.03</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>	Приложение 6.3
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	
<b>ПМ.04</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	Приложение 6.4
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
<b>ПМ.05</b>	<b>Организация процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов</b>	Приложение 6.5
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	
<b>ПМ.06</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>	Приложение 6.6
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации	
МДК.06.03	Психология и этика профессиональной деятельности	
<b>ПМ.07</b>	<b>Выполнение работ по профессии ОК 016-94 16675 Повар и ОК 016-94 12901 Кондитер</b>	Приложение 6.7
МДК.07.01	Технология обработки сырья и приготовления основных холодных и горячих блюд и напитков	
МДК.07.02	Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	
<b>УП</b>	Учебная практика	Приложение 6.8
<b>ПП</b>	Производственная практика (по профилю специальности)	Приложение 6.9

### 3.6. Программа производственной практики (преддипломной)

Программа производственной практики (преддипломной) (Приложение 7) разработана на основе Положения «О прохождении учебной и производственной практик обучающимися, осваивающими образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РХ «У(Т)ОР».

## 4. Контроль и оценка результатов освоения образовательной программы среднего профессионального образования

### 4.1. Контроль и оценка основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания оценка качества освоения образовательной программы среднего профессионального образования должна включать:

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

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Материалы, определяющие порядок и содержание проведения промежуточных и итоговых аттестаций включают:

- контрольные вопросы по учебным дисциплинам (содержатся в рабочих программах);
- фонд тестовых заданий;
- экзаменационные билеты;
- методические рекомендации к выполнению лабораторных работ, практических заданий и контрольных работ;
- методические указания к выполнению курсовых работ;
- методические рекомендации по учебной и производственной практикам;
- методические указания по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ;
- методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы.

Правила участия в контролируемых мероприятиях и критерии оценивания достижений обучающихся определяются Положением «О формах, периодичности, порядке текущего контроля и проведении промежуточной аттестации в ГБПОУ РХ «У(Т)ОР».

#### *Входной контроль*

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его готовности к восприятию усвоения учебного материала по специальности.

Входной контроль проводится в виде административных контрольных работ в форме тестирования.

#### *Текущий контроль*

Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом. Предусмотрены следующие виды текущего контроля: контрольные, проверочные, самостоятельные работы, тестирование, семинары, коллоквиумы и др.

Тестовый компьютерный контроль качества знаний студентов (компьютерное тестирование) является инновационной технологией оценки качества знаний студентов по дисциплинам ОП СПО. Они позволяют оценить в короткие сроки без привлечения квалифицированных специалистов и преподавателей качественно и количественно уровень подготовки студентов и скорректировать рабочие программы или повысить требования к учебному процессу.

Компьютерное тестирование студентов проводится для получения объективной информации о соответствии содержания, уровня и качества подготовки студентов требованиям ФГОС по дисциплинам всех циклов ОП СПО.

#### *Рубежный контроль*

Рубежный контроль базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины или междисциплинарного курса. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся.

#### *Итоговый контроль (промежуточная аттестация)*

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОП СПО (текущая и промежуточная аттестация) созданы фонды оценочных средств, включающие: типовые задания, контрольные работы, планы практических заданий, лабораторных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов, тесты и компьютерные тестирующие программы, примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются Техникумом самостоятельно.

В соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой учебной дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются преподавателями самостоятельно и после утверждения доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.



Формы проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся максимально приближены к условиям их будущей профессиональной деятельности.

Промежуточная аттестация студентов проводится в форме зачетов, дифференцированных зачетов и экзаменов. Дифференциальные зачеты проводятся за счет учебного времени, отведенного на изучение дисциплин, МДК и прохождение отдельных этапов практики. Экзамены по дисциплинам и экзамены квалификационные по профессиональным модулям проводятся непосредственно после окончания освоения соответствующих программ. Формой аттестации профессиональных модулей, включая учебную и производственную практики, является экзамен (квалификационный). На экзамене (квалификационном) проверяется сформированность компетенций и готовность к выполнению видов профессиональной деятельности, определенных ФГОС. Формы экзамена (квалификационного) по ПМ определены фондом оценочных средств по ППССЗ;

На подготовку и проведение каждого экзамена выделяется по два дня. Количество экзаменов в течение учебного года не превышает 8, количество дифференцированных зачетов – 10 (не включая зачет по физической культуре).

Формой аттестации по практике (учебной и производственной) является дифференцированный зачет. Аттестация по итогам учебной и производственной практик проводится в виде комплексного дифференцированного зачета с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций, с периодичностью установленной настоящим учебным планом.

*Итоговая аттестация (государственная итоговая аттестация)*

Государственная итоговая аттестация выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является завершающим обязательным этапом освоения образовательных программ среднего профессионального образования, имеющих государственную аккредитацию, проводимая государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися образовательных программ среднего профессионального образования, реализуемых в техникуме, и завершается выдачей документа государственного образца об уровне образования и квалификации (диплом, свидетельство).

#### **4.2. Требования к выпускным квалификационным работам**

Требования к выпускным квалификационным работам представлены в Положении «О выпускной квалификационной работе» в приложениях 1, 2: Методических указаниях по выполнению и защите выпускной квалификационной работы по программам подготовки специалистов среднего звена (Приложение 8).

#### **4.3. Организация государственной итоговой аттестации**

Положение «О государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РХ «У(Т)ОР» устанавливает правила организации и проведения государственной итоговой аттестации студентов, определяет формы государственной итоговой аттестации, требования к использованию средств обучения и воспитания, средств связи при проведении государственной итоговой аттестации, требования, предъявляемые к лицам, привлекаемым к проведению государственной итоговой аттестации, порядок подачи и рассмотрения апелляций, а так же особенности проведения государственной итоговой аттестации для выпускников из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (Приложение 9).

Основопологающим документом при проведении государственной аттестации является Программа государственной итоговой аттестации (Приложение 10), являющаяся частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в которой определены:

- форма и вид государственной итоговой аттестации;

- объем времени на подготовку и проведение государственной итоговой аттестации, сроки проведения государственной итоговой аттестации в соответствии с рабочим учебным планом по специальности;
- условия подготовки к проведению государственной итоговой аттестации;
- тематика выпускных квалификационных работ;
- процедура проведения государственной итоговой аттестации;
- критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника;
- процедура присвоения квалификации.

#### **4.3. Присвоение квалификации и документ об образовании**

Обучение по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания завершается присвоением выпускнику квалификации техник-технолог с выдачей диплома государственного образца о среднем профессиональном образовании.

Дополнительно согласно ФГОС СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выпускники получают удостоверения, подтверждающие получение рабочих профессий:

- Повар;
- Кондитер.

### **5. Ресурсное обеспечение реализации образовательной программы среднего профессионального образования**

#### **5.1. Кадровое обеспечение**

Реализация образовательной программы среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами Техникума, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины или профессионального модуля и систематически занимающиеся научно-методической деятельностью.

Количественный и качественный состав преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по ОП СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания приведен в Приложении 11.

#### **5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню учебных дисциплин и профессиональных модулей (Приложение 12).

Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет (Таблица 1).

Таблица 1

<b>Наименование</b>	<b>Количество</b>
Количество компьютеров включенных в локальную сеть	60
Количество компьютеров, имеющих доступ к сети Internet	60
Количество единиц вычислительной техники (компьютеров, ноутбуков)	96
из них используется в учебном процессе	47
Количество компьютерных классов	2
Количество мультимедиа проекторов/интерактивных досок	6

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд Техникума обеспечен печатными и/или электронными изданиями

основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 50 обучающихся (Таблица 2).

Таблица 2

№ п/п	Литература по содержанию	Количество экземпляров
1.	Литература по общеобразовательным предметам	120
2.	Литература по специальным предметам	1112
3.	Художественная литература	5111
4.	Литература по другим отраслям знаний	5840
5.	Электронные издания	35
6.	Аудиовизуальные издания	18

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов по специальности.

### 5.3. Материально-техническое обеспечение реализации образовательной программы среднего профессионального образования

Реализация ОП СПО предполагает наличие 15 учебных кабинетов, 4 мастерских, 3 лабораторий.

Учебные кабинеты оснащены комплектами современной учебной и офисной мебели. Учебные кабинеты по циклам общеобразовательных, общепрофессиональных и специальных дисциплин оснащены современными техническими, учебно-методическими средствами, позволяющим использовать инновационные технологии (Приложение 13).

Реализация ОП СПО обеспечивает:

– выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров;

– освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной образовательной среды в техникуме или в предприятиях индустрии питания г. Абакана и Республики Хакасия.

При использовании электронных изданий студенты обеспечиваются рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

### 5.3. Базы практик

Основными базами практик студентов, обучающихся по ОП СПО специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, являются:

- ООО «Патрик»;
- ООО «Партнер-МК»;
- ООО «Перцы Абакан»;
- ООО «Торговый дом «Сладкарница»;
- ООО «Прогресс Енисей».

Имеющиеся базы практик обеспечивают возможность прохождения практики всеми студентами в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса. Учебная и производственная практики проводятся в каждом модуле и являются его составной частью. Виды заданий и порядок прохождения учебной и производственной практик определены рабочей программой соответствующего профессионального модуля и положением по практике студентов ГБПОУ РХ «У(Т)ОР».

## **6. Нормативно-методические документы и материалы, обеспечение качество подготовки обучающихся (локальные акты)**

Нормативные документы оценки качества освоения ОП СПО в ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»:

- Положение «О рабочих программах учебных дисциплин и профессиональных модулей» (Приложение 14);
- Положение «О формах, периодичности и порядке текущего контроля и проведения промежуточной аттестации в ГБПОУ РХ «У(Т)ОР» (Приложение 15);
- Положение «О прохождении учебной и производственной практик обучающимися, осваивающими образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РХ «У(Т)ОР» (Приложение 16);
- Положение «О государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ РХ «У(Т)ОР»;
- Положение «О выпускной квалификационной работе»;
- Положение «О курсовой работе» (Приложение 17);
- Положение «О планировании и организации самостоятельной работы обучающихся ГБПОУ РХ «У(Т)ОР» (Приложение 18);















