

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ТЕХНИКУМ»

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
базовой подготовки

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник - технолог

Форма обучения очная

Нормативный срок освоения ОПОП - 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального
образования технический

2018г.

Согласовано с
работодателями:



Дублинская Л.А.
Викторова
20 *18* г.
М.П.

Утверждена
директор ГБПОУ КК БИТТ
Р.С. Мадельян



«30» августа 2018 г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол №1 от 29.08.2018 г.

Мелконян Л.В.
Власенко М.В.
20 *18* г.
М.П.

Безбородова З.М.
Власенко М.В.
20 *18* г.
М.П.

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 32234 от 23.07.2014г.), укрупненная группа профессий **19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии**.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Белореченский индустриально-технологический техникум» (ГБПОУ КК БИТТ)

Разработчики:

Печенкин П.В., заместитель директора по учебной работе
ГБПОУ КК БИТТ

Печенкин П.В.

Мелконян Л.В. методист ГБПОУ КК БИТТ

Мелконян Л.В.

Власенко М.В., председатель ЦМК
мастеров производственного обучения

Власенко М.В.

Безбородова З.М., председатель ЦМК спецдисциплин

Безбородова З.М.

Власенко М.В., мастер п/о ГБПОУ КК БИТТ

Власенко М.В.

Планида О.Д., преподаватель ГБПОУ КК БИТТ

Планида О.Д.

Кузякина Н.Н., преподаватель ГБПОУ КК БИТТ

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ	7
3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН	7
4.ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП	9
5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК	11
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	12

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. 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.

1.2. 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.

1.3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

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

1.3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

1.3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

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

1.3.6. Организация работы структурного подразделения.

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

1.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

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

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и 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 видам деятельности:

- 1.2.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- 1.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.
- ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- 1.2.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- 1.2.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- 1.2.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.
- ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- 1.2.6. Организация работы структурного подразделения.
- ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
- ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- 1.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПОДГОТОВКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

2.1. Нормативные сроки освоения программы

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования:
– на базе основного общего образования – 3 года 10 мес.

2.2. Требования к поступающим

- Аттестат об основном общем образовании;
- Документ, подтверждающий личность;

2.3. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
16675	Повар

3. РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Время в неделях	Учебная нагрузка обучающихся (час.)				Рекомендуемый курс изучения
			Обязательная аудиторная				
			в т. ч.				
			максимальная	всего занятий	лаб. и практ. занятий	курсовых работ (проектов)	
1	2	3	4	6	7	8	9
О.00	Общеобразовательный цикл		2109	140 4	394	0	1,2
ОУДб.00	Базовые общеобразовательные учебные дисциплины		1295	887	261	0	1,2
ОУДб.01	Русский язык и литература		293	195			1
ОУДб.02	Иностранный язык		176	117	78		1
ОУДб.03	История		176	117			1
ОУДб.04	Физическая культура		137	117	115		1
ОУДб.05	ОБЖ		110	73	26		1
ОУДб.06	Химия		131	87	22		1,2
ОУДб.07	Обществознание (включая экономику и право)		164	109			1,2
ОУДб.08	Биология		108	72	20		1,2

ОУДп.00	Профильные общеобразовательные учебные дисциплины		717	478	133	0	1,2
ОУДп.09	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия		351	234	45		
ОУДп.10	Информатика		150	100	60		1
ОУДп.11	Физика		216	144	28		1,2
УД.00	Дополнительные учебные дисциплины		58	39	0	0	2
УД.01	Кубановедение		58	39			2
ИП.00	Индивидуальный проект		39	0	0		
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		630	420	366	0	2-4
ОГСЭ.01.	Основы философии		59	48	0		3
ОГСЭ.02.	История		59	48	44		3
ОГСЭ.03.	Иностранный язык		188	162	162		2-4
ОГСЭ.04.	Физическая культура		324	162	160		2-4
ЕН.00	Математический и общий естественнонаучный цикл		312	208	104	0	2-4
ЕН.01.	Математика		60	40	20		2
ЕН.02	Экологические основы природопользования		48	32	16		4
ЕН.03	Химия		204	136	68		2-3
П.00	Профессиональный цикл		4440	3296	1036	30	1-4
ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины		804	536	192	10	1-4
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве		63	42	22	0	1
ОП.02.	Физиология питания		51	34	10	0	1
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья		216	144	46	0	1-2
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности		99	66	26	0	1
ОП.05.	Метрология и стандартизация		72	48	16	0	1
ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности		51	34	10	0	4
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга		102	68	10	10	4
ОП.08.	Охрана труда		48	32	4	0	2
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности		102	68	48	0	2-3
ПМ.00	Профессиональные модули		3636	2760	844	20	2-4
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		429	334	95	0	3
МДК.01.01.	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		285	190	95	0	3
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		504	384	120	0	3
МДК.02.01.	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции		360	240	120	0	3
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		540	420	120	20	3
МДК.03.01.	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		360	240	120	20	3
ПМ.04	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		378	276	102	0	4

МДК.04.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		306	204	102	0	4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		345	254	91	0	4
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов		273	182	91	0	4
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		342	252	90	0	4
МДК.06.01	Управление структурным подразделением		270	180	90	0	4
ПМ.07	Выполнение работы по профессии 16675 Повар		1098	840	226	0	2
МДК.07.01	Повар		774	516	226	0	2
	Итого по циклам	120	7491	5328	1900	30	
УП.00	Учебная практика	18		648			2-4
ПП.00	Производственная практика (практика по профилю специальности)	10		360			3-4
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)	4		144			4
ПА.00	Промежуточная аттестация	7					
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация	6					
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы	4					
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы	2					
ВК.00	Время каникулярное	34					
	Итого:	199					

4.ОБОСНОВАНИЕ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ОПОП

Распределение вариативной части происходило с участием работодателей с учетом потребностей регионального рынка труда и детального анализа профессиональных стандартов, должностных инструкций ОКВЭДа. Вариативная часть ОПОП направлена на формирование профессиональных компетенций и соответствует видам профессиональной деятельности специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Распределение вариативной части происходило с учетом пожелания работодателей на основании анкетирования с обсуждением на круглом столе в присутствии работодателей : директор ООО «Кавказ» Н.К. Пашнагов, директор ООО «Южные зори» Г.А. Адерихин, директор ООО «Экспресс» С.Е. Сердюков. Часы вариативной части основной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки в объеме 1296ч. максимальной учебной нагрузки и 864ч. обязательных учебных занятий, в том числе лабораторные и практические 400 часов,

использованы с целью расширения углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ОПОП, с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения ОПОП, не предусмотренные ФГОС следующим образом:

Названия учебных дисциплин и МДК	Максимальная нагрузка	Аудиторная нагрузка	В т.ч. лабораторных и практических
Общепрофессиональные дисциплины	180	120	54
ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья	153	102	26
ОП.04 Информационные технологии в профессиональной деятельности	27	18	2
ПМ.00 Профессиональные модули	1116	744	346
ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	96	64	33
МДК.01.01. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	96	64	33
ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	120	80	50
МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	120	80	50
ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	120	80	50
МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	120	80	50
ПМ.04 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	96	64	36
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	96	64	36
ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	96	64	31
МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	96	64	31
ПМ.06 Организация работы структурного подразделения	84	56	32
МДК.06.01 Управление структурным	84	56	32

подразделением			
ПМ.07 Выполнение работы повара	504	336	140
МДК.07.01 Организация работы повара	504	336	140
Всего:	1296	864	400

5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики по ФГОС	Наименование циклов, разделов и программ	Номер программы в перечне приложения
1	2	3
О.00 Общеобразовательный цикл		
ОУДб.00 Базовые общеобразовательные учебные дисциплины		
ОУДб.01	Русский язык и литература	1
ОУДб.02	Иностранный язык	2
ОУДб.03	История	3
ОУДб.04	Физическая культура	4
ОУДб.05	ОБЖ	5
ОУДб.06	Химия	6
ОУДб.07	Обществознание (включая экономику и право)	7
ОУДб.08	Биология	8
ОУДп.00 Профильные общеобразовательные учебные дисциплины		
ОУДп.09	Математика: алгебра, начала математического анализа, геометрия	9
ОУДп.10	Информатика	10
ОУДп.11	Физика	11
УД.00 Дополнительные учебные дисциплины		
УД.01	Кубановедение	12
ОГСЭ.00 Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
ОГСЭ.01.	Основы философии	13
ОГСЭ.02.	История	14
ОГСЭ.03.	Иностранный язык	15
ОГСЭ.04.	Физическая культура	16
ЕН.00 Математический и общий естественнонаучный цикл		
ЕН.01.	Математика	17
ЕН.02	Экологические основы природопользования	18
ЕН.03	Химия	19
П.00 Профессиональный цикл		
ОП.00 Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	20
ОП.02.	Физиология питания	21
ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	22
ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	23
ОП.05.	Метрология и стандартизация	24

ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	25
ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	26
ОП.08.	Охрана труда	27
ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	28
ПМ.00 Профессиональные модули		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	29
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	30
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	31
ПМ.04	Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	33
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	34
ПМ.07	Выполнение работы по профессии 16675 Повар	35
УП.	Учебная практика	36
ПП.	Производственная практика	37

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. 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 и проводится в соответствии с Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации и Положением о государственной (итоговой) аттестации обучающихся государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Белореченский индустриально-технологический техникум» (утверждены 15.01.2015г протокол №4).

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

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональным достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и приобретенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно, а для

государственной (итоговой) аттестации – разрабатываются и утверждаются после предварительного положительного заключения работодателей.

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

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

6.2. Требования к выпускным квалификационным работам:

Обязательным требованием к выпускным квалификационным работам является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Требования к содержанию и структуре выпускной квалификационной работы определяются образовательным учреждением на основании Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации №968 от 16 августа 2013 г. и зарегистрированным Министерством юстиции Российской Федерации № 30306 от 1 ноября 2013 г. и приказа Минобрнауки от 31.01.2014 г. № 74 «О внесении изменений в Порядок проведения ГИА по образовательным программам СПО, утвержденный приказом Минобрнауки от 16.08.2013 г. № 968», а также Положения о ГИА, утвержденного директором ГБПОУ КК БИТТ приказ № 01.4-2/1 от 15 января 2015 г.

6.3. Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников:

Государственная итоговая аттестация студентов проводится в соответствии с Положением о государственной итоговой аттестации в виде защиты выпускной квалификационной работы (в форме дипломного проекта). На подготовку выпускной квалификационной работы предусмотрено 4 недели, на защиту - 2 недели.

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.