

Министерство образования, науки и молодежной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Спасский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ Спасский АПТ
_____ А.Н.Клочков
«_____» _____ 20 21 _ г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

среднего профессионального образования

**по программам подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовой подготовки)

Присваиваемая квалификация: **техник-технолог**

Форма обучения – **очная**

Срок освоения ОПОП СПО – **3 года и 10 мес.**

Образовательная база приема - **основное общее образование**

Профиль получаемого профессионального образования - **технический**

СОГЛАСОВАНО

Председатель Спасского РАЙПО

_____ Р.Н.Левагина

«_____» _____ 2021

Спасское, 2021

Рабочая программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384)

Разработчики:

Разработчики:

Кондакова Татьяна Александровна - председатель ПЦК, преподаватель высшей квалификационной категории

Дёгин Александр Федорович - преподаватель первой квалификационной категории

Ерошина Ирина Владимировна - преподаватель высшей квалификационной категории

Зоря Валентина Юрьевна - преподаватель первой квалификационной категории

Шарова Наталья Николаевна - преподаватель первой квалификационной категории

Лоханова Наталья Анатольевна - преподаватель высшей квалификационной категории

Подлесова Наталья Владимировна - преподаватель высшей квалификационной категории

Лазарева Людмила Петровна - преподаватель первой квалификационной категории

Таранов Александр Евгеньевич - преподаватель первой квалификационной категории

Тябина Валентина Александровна - преподаватель высшей квалификационной категории

Трошанин Владимир Иванович – преподаватель.

РАССМОТРЕНА на заседании ПЦК

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__

г.

Председатель: _____ / _____

СОГЛАСОВАНА:

Зам. директора по УПР

_____/Подлесова Н.В.

« ____ » _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена
- 1.2. Срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена
- 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
- 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
- 3.1. Учебный план
- 3.2. Календарный учебный график
- 3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
- 3.4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла
- 3.5. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
- 3.5.1. Программы общепрофессиональных дисциплин
- 3.5.2. Программы профессиональных модулей
4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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

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

– Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 456;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования»

- ПРИКАЗ Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 октября 2013 г. № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования»

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 23 января 2014 г. № 36 "Об утверждении Порядка приема на обучение по образовательным программам среднего профессионального образования»

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 01 ноября 2013 г., регистрационный № 30306).

- Приказ от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

1.2. Срок освоения программы

Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в очной форме обучения приводятся Таблице 1.

Таблица 1

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

Сроки получения СПО по ППССЗ углубленной подготовки превышают на один год срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки.

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена

2.1 Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских 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
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 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.
ВПД 6	Организация работы структурного подразделения
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3	Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
ПК 6.4	Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
ПК 6.5	Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6	Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
ПК 6.7	Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
ПК 6.8	Организовывать питание гостей через буфет.
ПК 6.9	Оценивать эффективность производственной деятельности.
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 ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, 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.

Выпускник, освоивший ООП СПО, должен обладать **личностными результатами**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i>	Код личностных результатов реализации программы воспитания
--	---

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности¹	

Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности	ЛР 16
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной образовательной программы среднего профессионального образования
Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
«Спасский агропромышленный техникум»
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе подготовки специалистов среднего звена
базовой подготовки

Присваиваемая квалификация: **техник-технолог**

Форма обучения – **очная**

Срок освоения ООП СПО – **3 года и 10 мес.**

Образовательная база приема - **основное общее образование**

Профиль получаемого профессионального образования - **технический**

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативная база реализации ООП

Настоящий учебный план Государственного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Спасский агропромышленный техникум» разработан 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 апреля 2014 г, зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации № 33234 от 23.07.2014 г., и на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования, реализуемого в пределах ООП с учетом профиля получаемого профессионального образования, а также действующих нормативно-правовых актов:

- Устава техникума;
- Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО (приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. №291);
- Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам СПО (приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. №464);
- Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам СПО (приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968);

1.2. Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный процесс по специальности и режим занятий организован следующим образом.

1. Начало учебного года – 01 сентября, окончание – 30 июня
2. Продолжительность учебной недели – 36 часов.
3. Основные виды учебных занятий, установленных в техникуме: урок, лекция, семинар, практическое занятие, лабораторная работа, контрольная работа, консультация, самостоятельная работа, курсовое проектирование, учебная практика, производственная практика, выполнение выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы, а также другие виды работ, определяемые преподавателем в зависимости от конкретной темы (раздела) учебной дисциплины, МДК, профессионального модуля и требований, предъявляемых к ее освоению.
4. Для всех видов аудиторных занятий продолжительность урока – один академический час (45 минут). Уроки сгруппированы парами продолжительностью 90 минут.
5. При проведении лабораторных и практических занятий, учебных занятий по физической культуре, иностранному языку, информатике, информационным технологиям в профессиональной деятельности, учебной практике, а также при выполнении курсовой работы учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек. Деление на подгруппы по другим дисциплинам, производится при наличии их финансового обеспечения.

6. Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 54 академических часа в неделю, включая 36 часов аудиторной и 18 часов внеаудиторной (самостоятельной работы).
7. Учебным планом предусмотрено проведение консультаций из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации программы среднего (общего) образования, и не учитывается при расчете объемов учебного времени.
8. Общий объем каникулярного времени в год при освоении ООП составляет 8-11 недель, в том числе 2 недели в зимний период.
9. Формами текущего контроля знаний по всем учебным дисциплинам, МДК и профессиональным модулям являются: контрольная работа, тестирование, защита лабораторных и практических работ, индивидуальный письменный и устный опросы, самостоятельная работа, защита докладов и рефератов, индивидуальный проект, результаты деловых и ролевых игр, результаты тренингов и др. Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на изучение дисциплины, МДК, профессионального модуля. Формы, порядок и периодичность проведения текущего контроля по каждой дисциплине, МДК, профессиональному модулю определяет преподаватель.
10. В техникуме применяется пятибалльная система оценок. Знания, умения и навыки обучающихся определяются следующими оценками: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).
11. В состав профессионального модуля входят следующие элементы:
 - Междисциплинарный курс (один или несколько);
 - Учебная практика;
 - Производственная практика.
12. Учебным планом предусмотрено получение обучающимися рабочих профессий 16675 Повар и 12901 Кондитер в рамках ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.
13. По всем профессиональным модулям предусмотрена учебная практика в объеме 16 недель (576 часов), из них
 - ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 72 часа;
 - ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 72 часа;
 - ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 144 часа;
 - ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 108 часов;

- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – 72 часа;
- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения – 36 часов;
- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 72 часа.

Учебная практика проводится рассредоточено в учебных кабинетах, лабораториях преподавателями профессионального цикла, имеющими профильное образования.

14. Производственная практика (по профилю специальности) проводится концентрированно после завершения теоретического обучения и прохождения учебной практики на основе заявок и договоров с работодателями. Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях, предприятиях, учреждениях, имеющих пункты общественного питания (столовые, рестораны и пр.), в объеме 12 недель (432 часов), из них:

- ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции – 36 часа;
- ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции – 36 часа;
- ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции – 72 часа;
- ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 108 часов;
- ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – 72 часов;
- ПМ.06 Организация работы структурного подразделения – 36 часов;
- ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – 72 часа.

Производственная практика проводится на производстве по окончании профессионального модуля на основе договоров, заключенных с работодателями. Завершается дифференцированным зачетом. Изучение профессионального модуля заканчивается экзаменом квалификационным. Экзамен квалификационный принимает комиссия, председателем которой является представитель работодателя, члены комиссии - преподаватели профессионального цикла.

15. Преддипломная практика проходит в организациях, учреждениях, предприятиях имеющих пункты общественного питания на основе договоров с работодателями. Продолжительность практики – 4 недели.

При направлении на преддипломную практику учитывается тема выпускной квалификационной работы. Руководителем преддипломной практики от техникума назначается руководитель выпускной квалификационной работы.

16. При изучении дисциплины ОП.10 Безопасность жизнедеятельности для подгрупп девушек предусмотрено изучение основ медицинских знаний в объеме 48 часов;

17. Дисциплина ОГСЭ. 04 Физическая культура предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (занятия в тренажерном зале, спортивных секциях, военно-спортивном клубе, физкультурно-оздоровительном комплексе) в течение всего периода обучения.

18. Практикоориентированность учебного плана составляет 59 %.

1.3. Общеобразовательный цикл

Общеобразовательный учебный цикл ППСЗ сформирован в соответствии с рекомендациями по реализации среднего общего образования в образовательных организациях среднего профессионального образования (Письмо Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259), а также применены примерные объёмные параметры реализации федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего общего образования в пределах ООП СПО с учётом профиля получаемого профессионального образования.

1. Специальность 19.02.10 Технология общественного питания относится к техническому профилю обучения.
2. Учебное время, отведенное на теоретическое обучение (1404 часа) распределено на изучение базовых и профильных дисциплин на основе Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ СПО на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии, специальности СПО, 2015 г.
3. При этом на изучение ОБЖ отводится 70 часов, на физическую культуру – 3 часа в неделю.
4. Общеобразовательная подготовка осуществляется на первом курсе обучения.
5. Текущий контроль по дисциплинам проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующую дисциплину, как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии.
6. Промежуточную аттестацию проводят в форме дифференцированных зачетов и экзаменов: дифференцированные зачеты – за счет времени, отведенного на дисциплину, экзамен – за счет времени выделенного ФГОС СПО. Экзамены проводят по русскому языку (письменно), математике (письменно) и информатике и ИКТ (устно).

1.4. Формирование вариативной части

Вариативная часть ФГОС СПО (864 часа) реализована

- в цикле дисциплин ОГСЭ в объеме 64 часа, из них:
 - ОГСЭ.06 Русский язык и культура речи – 64 часов,
- в профессиональном цикле в объеме 800 часов, в том числе:
 - на общепрофессиональные дисциплины в объеме 197 часов:
 - на профессиональные модули в объеме 603 часа.

Необходимость введения новых дисциплин, увеличения количества часов на учебные дисциплины и модули обусловлена особенностями развития региона, запросами работодателей.

1.5. Порядок аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета, дифференцированного зачета и экзамена, экзамена квалификационного. Промежуточную аттестацию в форме зачета, дифференцированного зачета следует проводить за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. За весь период обучения запланирована 1 курсовая работа. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов не должно превышать 8, а количество зачетов -10. Если на 1 неделю запланировано проведение 3 экзамена, а на 2 недели 5 экзаменов, то первый экзамен сдается в первый день сессии, интервал между экзаменами не менее 2 календарных дней.

Зачеты, дифференцированные зачеты по физической культуре в течение всего периода обучения не входят в число допустимых 10 в каждом учебном году.

По завершении освоения профессиональных модулей проводятся экзамены квалификационные, направленные на проверку сформированности компетенций и готовности выпускника к выполнению вида профессиональной деятельности, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ООП» федерального государственного образовательного стандарта. Итогом проверки является однозначное решение: вид профессиональной деятельности «освоен» или «не освоен» с выставлением оценки. Для того чтобы не превышать допустимое количество экзаменов и зачетов аттестация по практикам проводится в виде дифференцированного зачета комплексного в последний день производственной практики.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку выпускной квалификационной работы (4 недели) и защиту выпускной квалификационной работы (2 недели). Тематика дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

2. Сводные данные по бюджету времени в неделях

Курсы	Обучение по дисциплинам и междисциплинарным курсам	Учебная практика	Производственная практика		Промежуточная аттестация	Государственная итоговая аттестация	Каникулы	Всего
			по профилю специальности	преддипломная				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
I курс	39				2		11	52
II курс	31	6	3		1		11	52
III курс	31	6	3		2		10	52
IV курс	19	4	6	4	2	6	2	43
Всего	120	16	12	4	7	6	34	199

3. План учебного процесса по специальности Технология продукции общественного питания, 2020

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации								Учебная нагрузка обучающихся (час.)					Распределение обязательной учебной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)							
		1	2	3	4	5	6	7	8	максимальная	самостоятельная учебная работа	обязательная			I курс		II курс		II курс		I курс	
												всего занятий	в т. ч. лаб. и практ.	Курсовая	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
															нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.	нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
	Всего	5₃/36_{ДЗ}/14_Э								7488	2161	5328	2152	20	612	792	612	828	612	792	612	468
О.00	Общеобразовательный учебный цикл	1₃/9_{ДЗ}/5_Э								2106	703	1404	516	0	612	792	0	0	0	0	0	0
Одб.00	Базовые дисциплины									2048	683	1365	516	0	612	753	0	0	0	0	0	0
ОУД.01.01	Русский язык		Э							117	39	78			34	44			0	0		0
ОУД.01.02	Литература		ДЗ							176	59	117			51	66			0	0		0
ОУД.01.03	Родной язык									54	18	36				36						
ОУД.02.	Иностранный язык		ДЗ							176	59	117	117		48	69			0	0		0
ОУД.03	Математика		Э							351	117	234	84		99	135						
ОУД.04	История		ДЗ							167	56	111			52	59		0	0	0		0
ОУД.05	Физическая культура	3	ДЗ							176	59	117	117		51	66						
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности		ДЗ							105	35	70	40		34	36	0	0	0	0		
ОУД.07	Информатика		Э							123	41	82	40		40	42	0	0	0	0		
ОУД.08	Физика		ДЗ							152	51	101	62		48	53						
ОУД. 17	Астрономия									54	18	36				36						
ОУД.09	Химия		Э							108	36	72	30		32	40			0	0		
ОУД.11	Обществознание (вкл.экономику и право)		ДЗ							129	43	86	8		51	35			0	0		
ОУД. 14	Биология	ДЗ								54	18	36	10		36				0	0		0

ОУД.16	География	ДЗ							54	18	36	8		36							
ОУД. 18	Экология		ДЗ						54	18	36			36							
Удп 00	Дополнительные учебные дисциплины (по выбору)								59	20	39	0	0	0	39	0	0	0	0	0	
Уд.01	Индивидуальный проект		ДЗ						59	20	39			39							
Уд.02	Мировая художественная культура																				
Уд.03	Эффективное поведение на рынке труда																				
ПП	ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА	4з/27дз/9э							5382	1458	3924	1636	20	0	0	612	828	612	792	612	468
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл	4з/6дз/0э							726	242	484	338	0	0	0	64	72	148	132	68	0
ОГСЭ.01	Основы философии					ДЗ			72	24	48						48			0	
ОГСЭ.02	История					ДЗ			72	24	48						48			0	
ОГСЭ.03	Иностранный язык						ДЗ		243	81	162	162				32	36	26	34	34	
ОГСЭ.04	Физическая культура			3	3	3	ДЗ		243	81	162	160				32	36	26	34	34	
ОГСЭ 05	Русский язык и культура речи					ДЗ			96	32	64	16							64		
ЕН	Математический и общий естественнонаучный учебный цикл	0з/3дз/0э							321	107	214	104	0	0	0	108	64	0	42	0	0
ЕН.01	Математика			ДЗ					84	28	56	28				56				0	
ЕН.02	Экологические основы природопользования						ДЗ		63	21	42	6							42	0	
ЕН.03	Химия				э				174	58	116	70				52	64	0		0	
П.00	Профессиональный цикл	0з/18дз/9э							4335	1109	3226	1194	20	0	0	440	692	464	618	544	468
ОП	Общепрофессиональные дисциплины	0з/10дз/0э							1001	334	667	244	0	0	0	0	142	168	122	68	167
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве						э		159	53	106	42					52	54			
ОП.02	Физиология питания			ДЗ					84	28	56	10					56				

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья				ДЗ					66	22	44	10					44				
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности					ДЗ				90	30	60	48					60				
ОП.05	Метрология и стандартизация								ДЗ	116	39	77	10								77	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности							ДЗ		102	34	68	10								68	
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга								ДЗ	135	45	90	40								90	
ОП.08	Охрана труда					ДЗ				63	21	42	8					42				
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности							ДЗ		102	34	68	48					0	68			
ОП.10	Бухгалтерский учет в общественном питании							ДЗ		84	28	56	18					56				
ПМ. 00	Профессиональные модули									3335	776	2559	950	20	0	0	440	550	296	496	476	301
										03/8_{ДЗ}/9Э												
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					Эк				354	82	272	106	0	0	0	128	144	0	0	0	0
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции					ДЗ				246	82	164	106				92	72				
УП.01.01	Учебная практика					ДЗ				72		72					36	36				
ПП.01.01	Производственная практика					ДЗ				36		36						36				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции								Эк	354	82	272	110	0	0	0	0	0	96	176	0	0
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции								ДЗ	246	82	164	110					60	104			
УП.02.01	Учебная практика									72		72						36	36			
ПП.02.01	Производственная практика								ДЗ	36		36							36			

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции							Эк			819	201	618	244	20	0	0	136	178	108	196	0	0	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции							Э			603	201	402	244	20			100	142	72	88			
УП.03.01	Учебная практика							ДЗ			144		144					36	36	36	36			
ПП.03.01	Производственная практика										72		72									72		
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							Эк			624	136	488	215	0	0	0	0	0	92	124	272	0	
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий							ДЗ			408	136	272	215						56	88	128		
УП.04.01	Учебная практика										108		108								36	36	36	
ПП.04.01	Производственная практика							ДЗ			108		108										108	
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов							Эк			390	82	308	68	0	0	0	0	0	0	0	0	134	174
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов							ДЗ			246	82	164	68									98	66
УП.05.01	Учебная практика										72		72											36
ПП.05.01	Производственная практика							ДЗ			72		72											72
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения							Эк			260	63	197	36	0	0	0	0	0	0	0	0	70	127
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации							ДЗ			188	63	125	36									70	55
УП.06.01	Учебная практика										36		36											
ПП.06.01	Производственная практика							ДЗ			36		36											36
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих					Эк					534	130	404	171	0	0	0	176	228	0	0	0	0	0

МДК.07.01	Выполнение работ по профессии повар				ДЗ					204	68	136	86					76	60																	
МДК.07.02	Выполнение работ по профессии кондитер				ДЗ					186	62	124	85					64	60																	
УП.07.01	Учебная практика									72		72						36	36																	
ПП.07.01	Производственная практика				ДЗ					72		72							72																	
	Итого по циклам									7488	216	5328	215	20	612	792	612	828	612	792	612	468														
ПА.00	Промежуточная аттестация														0	72	0	36	0	72	36	36														
	Итого по циклам	4	6	4	6	3	5	4	6	7488	216	5328	215	20	612	792	612	828	612	792	612	468														
ПДП	Преддипломная практика, недель								ДЗ														4 нед													
ГИА	Государственная итоговая аттестация																						6 нед													
Консультации из расчета 4 часа на 1 обучающегося																																				
Государственная итоговая аттестация:																																				
1. Программа базовой подготовки													Всего	Дисциплин и МК											612	792	504	612	504	576	432	288				
														Учеб. практик и											0	0	108	108	108	108	72	72				
														Производств. практик и											0	0	0	0	108	0	108	108	108			
														Экзамен																					2	
														Диф. зачетов																						
														Зачетов																						
														Зачетов																						

3.2. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Месяцы	Сентябрь				Октябрь					Ноябрь				декабрь						Январь				Февраль			
Недели	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
I																		к	к								
II															у	у	у	к	к								
III															у	у	у	к	к								
IV											у	у	п	п	п	Э	к	к									

Месяцы	Март					Апрель					Май					Июнь					Июль					Август				
Недели	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52				
I																Э	Э	к	к	к	к	к	к	к	к	к				
II												у	у	у	п	п	Э	к	к	к	к	к	к	к	к	к				
III										у	у	у	п	п	п	Э	Э	к	к	к	к	к	к	к	к	к				
IV			у	у	п	п	Э	д	д	д	д	г	г	г	г	г	г	г												

	-теоретическое обучение	э	-промежуточная аттестация	к	-каникулы
д	- преддипломная практика	у	-учебная практика		
г	- государственная (итоговая) аттестация	п	- производственная практика		

3.3. Программы учебных дисциплин, профессиональных модулей

Общеобразовательные учебные дисциплины

ОУД.01.01	Русский язык
ОУД.01.02	Литература
ОУД.01.03	Родной язык
ОУД.02.	Иностранный язык
ОУД.03	Математика
ОУД.04	История
ОУД.05	Физическая культура
ОУД.06	Основы безопасности жизнедеятельности
ОУД.07	Информатика
ОУД.08	Физика
ОУД.17	Астрономия
ОУД.09	Химия
ОУД.11	Обществознание (вкл.экономику и право)
ОУД.14	Биология
ОУД.16	География
ОУД.18	Экология
Уд. 01	Индивидуальный проект

Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

- ОГСЭ. 01. Основы философии.
- ОГСЭ.02. История.
- ОГСЭ.03 Иностранный язык.
- ОГСЭ.04. Физическая культура.
- ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

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

Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общепрофессиональных дисциплин

- ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве.
- ОП.02. Физиология питания.
- ОП.03. Организация хранения и контроль запасов и сырья.
- ОП.04. Информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОП.05. Метрология и стандартизация.
- ОП.06. Правовые основы профессиональной деятельности.
- ОП.07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга.
- ОП.08. Охрана труда.
- ОП.09. Безопасность жизнедеятельности.

Программы профессиональных модулей

- ПМ 01 Организация процесса приготовления и приготовление

полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

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

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

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

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

ПМ 06. Организация работы структурного подразделения.

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

4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности Технология продукции общественного питания

№	Наименование
1	Кабинеты:
1	Русского языка и литературы
2	Математики
3	Информатики
4	Физики
5	Биологии
6	Географии
7	Химии
8	Социально-экономических дисциплин
9	Иностранного языка
10	Информационных технологий в профессиональной деятельности
11	Экологических основ природопользования
12	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
13	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского
	Лаборатории:
1	Химии;
2	Метрологии и стандартизации;
3	Микробиологии, санитарии и гигиены.
4	Учебный кулинарный цех.
5	Учебный кондитерский цех.
	Спортивный комплекс:
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы
3	Стрелковый тир
	Залы:
1	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
2	Актный зал

5. Оценка качества освоения основной образовательной программы

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

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится Техникумом по результатам освоения программ учебных дисциплин и профессиональных модулей. Формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются Техникумом самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломный проект). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей: ПМ 01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; ПМ 02 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции; ПМ 03 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции; ПМ 04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПМ 05 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов; ПМ 06. Управление структурным подразделением организации; ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определяются Программой государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ Спасский АПТ.

Программа государственной итоговой аттестации доводится до сведения обучающихся не позднее шести месяцев до начала ГИА.

К государственной итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программами учебных дисциплин и профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. Для этих целей выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов и т.п., творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики и так далее.

Лицам, прошедшим соответствующее обучение в полном объеме и аттестацию, образовательными учреждениями выдаются документы установленного образца.

6. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.