

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Кузнецкий многопрофильный колледж»
(ГБПОУ «КМК»)



« 30.08.2022 г.

Рассмотрено и одобрено на заседании
педагогического совета
протокол № 1 от 30.08.2022



УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ «КМК»

М.Ю. Землянская
« 31. » августа 2022 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

Среднего профессионального образования

Программа подготовки специалистов среднего звена

специальность 19.02.10 «Технология производства общественного питания» (базовой подготовки)

Форма обучения заочная

Квалификация выпускника

Техник – технолог

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Пензенской области «Кузнецкий многопрофильный колледж»

2022 год

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования ГБПОУ «КМК» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности «Технология продукции общественного питания» (базовой подготовки).

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

1.2. Нормативный срок освоения программы

2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции

2.3 Личностные результаты

3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.

3.1. Рабочий учебный план

3.2. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

3.2.1. Программа ОГСЭ 01. Основы философии

3.2.2. Программа ОГСЭ 02. История

3.2.3. Программа ОГСЭ 03. Иностранный язык

3.2.4. Программы ОГСЭ 04. Физическая культура

3.3. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного учебного цикла

3.3.1. Программа ЕН 01. Математика

3.3.2. Программа ЕН 02. Экологические основы природопользования

3.3.3. Программа ЕН 03. Химия

3.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общепрофессиональных дисциплин

3.4.1. Программа ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.4.2. Программа ОП 02. Физиология питания

3.4.3. Программа ОП 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

3.4.4. Программа ОП 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.4.5. Программа ОП 05. Метрология и стандартизация

3.4.6. Программа ОП 06. Правовые основы профессиональной деятельности

3.4.7. Программа ОП 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.4.8. Программа ОП 08. Охрана труда

3.4.9. Программа ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

3.4.10. Программа ОП 10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

3.4.11. Программа ОП 11. Оборудование отрасли

3.4.12. Программа ОП 12. Технология продукции национальных кухонь мира

3.4.13. Программа ОП 13. Технология продукции специальных видов питания

3.4.14. Программа ОП 14. Основы товароведения продовольственных товаров

3.4.15. Программа ОП 15. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

3.4.16. Программа ОП 16. Бухгалтерский учет в общественном питании

3.4.17. Программа ОП 17. Документационное обеспечение управления

3.4.18. Программа ОП 18. Основы предпринимательской деятельности

3.4.19. Программа ОП 19. Эффективное поведение на рынке труда

3.5. Программы профессиональных модулей

3.5.1. Программа профессионального модуля ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

3.5.2. Программа профессионального модуля ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

3.5.3. Программа профессионального модуля ПМ 03. Организация процесса приготовления

и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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

3.5.5. Программа профессионального модуля ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных и горячих десертов

3.5.6. Программа профессионального модуля ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

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

3.6. Программа производственной практики (преддипломной)

3.7. **Программа воспитания (приложение).**

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

5. Требования к организации воспитания обучающихся

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, программа воспитания.

Раздел 1. Общие положения

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа по специальности среднего профессионального образования (далее – ОПОП СПО) разработана для реализации образовательной программы на базе основного общего образования на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 384 (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 г., регистрационный № 33234).

ОПОП СПО определяет объем и содержание среднего профессионального образования по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, планируемые результаты освоения образовательной программы, условия образовательной деятельности.

1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Минобрнауки России от 22 апреля 2014 г. № 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 июля 2014 г., регистрационный № 33234);

– Приказ Минобрнауки России от 17 мая 2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (в редакции от 29.06.2017г.)

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 марта 2015 г. № 06-259 «О направлении доработанных рекомендаций по организации поучения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС СПО и получаемой профессии\специальности среднего профессионального образования»;

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (с изменениями и дополнениями);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306) (с изменениями и дополнениями);

- **Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся»**

1.3. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки на специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания – на базе среднего общего образования – 2г.10м. Сроки получения СПО по ППССЗ базовой подготовки независимо от применяемых образовательных технологий увеличиваются для обучающихся по заочной форме обучения на базе среднего общего образования - не более чем на 1 год;

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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 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:

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. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Общие компетенции выпускника

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.

2.3 Личностные результаты

Личностные результаты реализации программы воспитания к профессии 43.01.09 Повар, кондитер.	Код личностных результатов реализации Программы воспитания
Портрет выпускника ПОО	
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию	ЛР 3

традиционных ценностей многонационального народа России	
Принимающий семейные ценности своего народа, 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 4
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля	ЛР 5
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	ЛР 7
Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека, в том числе с особенностями развития; ценящий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях, соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; готовый оказать поддержку нуждающимся	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением	ЛР 11
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде	ЛР 13

лично и профессионального конструктивного « цифрового следа»	
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики, перестраивать сложившиеся способы решения задач, выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений.	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации и данные, воспринимать, анализировать, запоминать и передавать информацию с использованием цифровых средств; предупреждающий собственное и чужое деструктивное поведение в сетевом пространстве.	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством	ЛР 23
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию, участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций, а также некоммерческих организаций, заинтересованных в развитии гражданского общества и оказывающих поддержку	ЛР 24

нуждающимся	
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей)	ЛР 25
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп	ЛР 26
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 27
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 30
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам	ЛР 31
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности	ЛР 32
Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР 34
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости	ЛР 35
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 36
Личностные результаты реализации рабочей программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Осознающий выбор профессии Повара, кондитера и возможностей реализации собственных жизненных планов; отношение к профессиональной деятельности	ЛР 37

как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
Готовый к самостоятельной профессиональной деятельности в современном обществе, проявляющий высокопрофессиональную трудовую активность	ЛР 38
Готовый к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса и в многообразных обстоятельствах. Понимающий сущность нравственных качеств и черт характера окружающих людей и, следовательно, умеющий находить индивидуальный подход к каждому клиенту.	ЛР 39
Обладающий экономической и финансовой культурой, экономической грамотностью, а также собственной адекватной позицией по отношению к социально-экономической действительности.	ЛР 40
Личностные результаты реализации рабочей программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Обладающий социальной активностью, лидерскими качествами, принимающий активное участие в студенческом самоуправлении	ЛР 42

ОП.00	Общепрофессиональные дисциплины					624	208	416	84	56	28	
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве			2	1	60	20	40	10	8	2	
ОП.02	Физиология питания			2	1	60	20	40	10	6	4	
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья			2	1	60	20	40	10	6	4	
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности			2	1	60	20	40	8	2	6	
ОП.05	Метрология и стандартизация			3	1	63	21	42	8	8		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности			3	1	72	24	48	6	6		
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга			4	1	93	31	62	8	8		
ОП.08	Охрана труда			5	1	54	18	36	10	8	2	
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности			3	1	102	34	68	14	4	10	
	Вариативная часть					1296	432	864	196	122	74	
ОП.10*	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	2			1	216	72	144	32	18	14	
ОП.11*	Оборудование отрасли	2			1	108	36	72	20	14	6	
ОП.12*	Технология продукции национальных кухонь мира			2	1	216	72	144	32	16	16	
ОП.13*	Технология продукции специальных видов питания			3	1	216	72	144	32	18	14	
ОП.14*	Основы товароведения продовольственных товаров	3			1	54	18	36	16	12	4	
ОП.15*	Контроль качества продукции и услуг общественного питания			3	1	54	18	36	8	6	2	
ОП.16*	Бухгалтерский учет в общественном питании	3			1	162	54	108	32	16	16	
ОП.17*	Документационное обеспечение управления			4	1	54	18	36	8	6	2	
ОП.18**	Основы предпринимательской деятельности			4	1	108	36	72	8	8		
ОП.19**	Эффективное поведение на рынке труда			4	1	108	36	72	8	8		
ПМ.00	Профессиональные модули					1512	504	1008	272	160	112	
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4										
МДК.01.01	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	4		3	2	270	90	180	40	20	20	
<i>УП.01</i>	<i>Учебная практика</i>											
<i>ПП.01</i>	<i>Производственная практика</i>							180				
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	4										
МДК.02.01	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	4			1	270	90	180	52	32	20	
<i>УП.02</i>	<i>Учебная практика</i>											
<i>ПП.02</i>	<i>Производственная практика</i>							180				
ПМ.03	Организация процесса и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	5										
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	5		4	2	285	95	190	52	32	20	
<i>УП.03</i>	<i>Учебная практика</i>							216				

ПП.03	Производственная практика											
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5										
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5		1	285	95	190	52	32	20		
УП.04	Учебная практика											
ПП.04	Производственная практика						144					
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	5										
МДК.05.01	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	5		1	282	94	188	52	32	20		
УП.05	Учебная практика											
ПП.05	Производственная практика						144					
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	5										
МДК.06.01	Управление структурным подразделением организации			5	1	120	40	80	24	12	12	
УП.06	Учебная практика											
ПП.06	Производственная практика						72					
ПМ.07	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	5										
УП.07	Учебная практика											
ПП.07	Производственная практика						72					
	Всего по циклам			35	4374	1458	2916					
УП.00	Учебная практика:											
ПП.00	Производственная практика (практика по профилю специальности)				28 нед		1008					
ПДП.00	Производственная практика (преддипломная практика)				4 нед							
ПА.00	Промежуточная аттестация				5 нед							
ГИА.00	Государственная (итоговая) аттестация				6 нед							
ГИА.01	Подготовка выпускной квалификационной работы				4 нед							
ГИА.02	Защита выпускной квалификационной работы				2 нед							

3.2. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла

3.2.1. Программа ОГСЭ 01. Основы философии

3.2.2. Программа ОГСЭ 02. История

3.2.3. Программа ОГСЭ 03. Иностранный язык

3.2.4. Программы ОГСЭ 04. Физическая культура

3.3. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного учебного цикла

3.3.1. Программа ЕН 01. Математика

3.3.2. Программа ЕН 02. Экологические основы природопользования

3.3.3. Программа ЕН 03. Химия

3.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

Программы общепрофессиональных дисциплин

3.4.1. Программа ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

3.4.2. Программа ОП 02. Физиология питания

3.4.3. Программа ОП 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья

3.4.4. Программа ОП 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности

3.4.5. Программа ОП 05. Метрология и стандартизация

3.4.6. Программа ОП 06. Правовые основы профессиональной деятельности

3.4.7. Программа ОП 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга

3.4.8. Программа ОП 08. Охрана труда

3.4.9. Программа ОП 09. Безопасность жизнедеятельности

3.4.10. Программа ОП 10. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

3.4.11. Программа ОП 11. Оборудование отрасли

3.4.12. Программа ОП 12. Технология продукции национальных кухонь мира

3.4.13. Программа ОП 13. Технология продукции специальных видов питания

3.4.14. Программа ОП 14. Основы товароведения продовольственных товаров

3.4.15. Программа ОП 15. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

3.4.16. Программа ОП 16. Бухгалтерский учет в общественном питании

3.4.17. Программа ОП 17. Документационное обеспечение управления

3.4.18. Программа ОП 18. Основы предпринимательской деятельности

3.4.19. Программа ОП 19. Эффективное поведение на рынке труда

3.5. Программы профессиональных модулей

3.5.1. Программа профессионального модуля ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

3.5.2. Программа профессионального модуля ПМ 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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

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

3.5.5. Программа профессионального модуля ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных и горячих десертов

3.5.6. Программа профессионального модуля ПМ 06. Организация работы структурного подразделения

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

3.6. Программа производственной практики (преддипломной)

3.7. Программа воспитания.

4. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;

иностранного языка;

информационных технологий в профессиональной деятельности;

экологических основ природопользования;

технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;

безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лаборатории:

химии;

метрологии и стандартизации; микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кулинарный цех.

Учебный кондитерский цех.

Спортивный комплекс:

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

5. Требования к организации воспитания обучающихся

Условия организации воспитания определяются ПОО.

5.1 Выбор форм организации воспитательной работы основывается на анализе эффективности и практическом опыте педагогического коллектива, исходя из общей цели по созданию организационно-педагогических условий для развития ЛР каждого обучающегося.

5.2. В ходе разработки РПВ каждый педагогический работник ПОО выбирает ЛР, по достижению которых сможет создать наилучшие условия для обучающихся.

5.3. В рамках реализации своей дисциплины каждый педагогический работник ПОО, в том числе, совместно с представителями баз практик, родителями, студентами и др. должен организовать за учебный год несколько занятий - событий, отличительными чертами которых являются:

- нацеленность на формирование у обучающихся выбранных педагогом ЛР;
- участие студентов в подготовке и проведении события;
- значимость проведения события для педагога и студентов;
- возможность отразить участие студентов в событии как форму аттестации по РПВ (зафиксировать участие);
- содержательный отбор учебного материала;
- определение наиболее эффективной формы (технологии) проведения события;
- внесение событий в календарный план воспитательной работы ОПОП.

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

Оценка освоения основной профессиональной образовательной программы включает текущий контроль знаний, промежуточную аттестацию студентов по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, государственную итоговую аттестацию. Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка освоенных профессиональных и общих компетенций.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

создаются фонды оценочных средств. ФОС для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются предметно-цикловой комиссией. Программа государственной итоговой аттестации согласовывается с профильными предприятиями и утверждается директором ГБПОУ «КМК».

Текущий контроль и промежуточная аттестация студентов, обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Кузнецкий многопрофильный колледж»

Текущая аттестация осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения домашних заданий. Промежуточная аттестация осуществляется по всем разделам ОПОП в соответствии с учебным планом. Количество экзаменов в процессе промежуточной аттестации студентов не превышает 8 экзаменов в учебном году, а количество зачетов - 10. В указанное количество не входят экзамены и зачеты по физической культуре. Промежуточная аттестация проводится в отведенное время:

- промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки;
- промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующей учебной дисциплины или профессионального модуля.

Основными формами промежуточной аттестации являются: экзамен, зачет, дифференцированный зачет.

При освоении программ профессиональных модулей в последнем семестре его изучения формой итоговой аттестации по модулю является квалификационный экзамен, который представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей; по его итогам возможно присвоение выпускнику определенной квалификации. Квалификационный экзамен проверяет готовность обучающегося к выполнению указанного вида профессиональной деятельности и выявляет уровень его компетенций, определенных в разделе «Требования к результатам освоения ОПОП» ФГОС СПО. Условием допуска к квалификационному экзамену является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

Знания, умения и компетенции по учебным дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям определяются оценками «отлично» («5»), «хорошо» («4»), «удовлетворительно» («3»), «неудовлетворительно» («2»), «зачтено» («зачет»).

6.2 Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Цель государственной итоговой аттестации - установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровня образования обучающихся федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы.

Содержание заданий выпускной квалификационной работы должно соответствовать результатам освоения одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу.

На ГИА отводится 6 недель, из них 2 недели на защиту выпускной квалификационной работы. Программа ГИА, требования к ВКР, а также критерии оценки знаний доводятся до сведения обучающихся, не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

Закрепление тем выпускных квалификационных работ (с указанием руководителей и сроков выполнения) за студентами оформляется приказом директора колледжа. По утвержденным темам руководители выпускных квалификационных работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

Для проведения защиты ВКР приказом директора ГБПОУ «КМК» создается государственная экзаменационная комиссия, председатель которой утверждается Министерством образования Пензенской области. Председателем ГЭК является представитель предприятия – социального партнера колледжа. График проведения ГИА разрабатывается и утверждается директором ГБПОУ «КМК».

Задача государственной экзаменационной комиссии – оценка качества подготовки выпускников в виде интегральной оценки результатов защиты выпускной квалификационной работы и результатов освоения ОПОП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Требования к организации и методическому сопровождению выполнения выпускной квалификационной работы устанавливает Положение о выпускной квалификационной работе студентов государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «Кузнецкий многопрофильный колледж», обучающихся по программам подготовки специалистов среднего звена.

К защите ВКР допускаются лица, завершившие полный курс обучения по профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

Защита ВКР производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава. Решения ГЭК принимаются на закрытых заседаниях простым большинством голосов членов комиссии, участвующих в заседании, при обязательном присутствии председателя комиссии ГЭК или его заместителя.

Лицам, успешно прошедшим ГИА, решением ГЭК присваивается квалификация техник-технолог.