

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

Утверждаю:

Директор Р.Н. Мусин

« 30 » 2016 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
образовательного учреждения среднего профессионального образования
государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения
Уфимский торгово-экономический колледж
по специальности среднего профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки

УФА – 2016 г.

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Уфимский торгово-экономический колледж составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности «19.02.10 Технология продукции общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
- 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы
- 1.2. Нормативный срок освоения программы
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
 - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
 - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
 - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса.
 - 3.1. Учебный план
 - 3.2. Календарный учебный график
 - 3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла
 - 3.3.1. Программа ОГСЭ 01. Основы философии
 - 3.3.2. Программа ОГСЭ 02. История
 - 3.3.3. Программа ОГСЭ 03. Иностранный язык
 - 3.3.4. Программы ОГСЭ 04. Физическая культура
 - 3.3.5. Программы ОГСЭ 05. Башкирский язык
 - 3.3.6. Программы ОГСЭ 06. Русский язык и культура речи
 - 3.3.7. Программы ОГСЭ 07. Социальная психология
 - 3.4. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла
 - 3.4.1. Программа ЕН 01. Математика
 - 3.4.2. Программа ЕН 02. Экологически основы природопользования
 - 3.4.3. Программа ЕН 03. Химия
 - 3.5. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
Программы общепрофессиональных дисциплин
 - 3.5.1. Программа ОП 01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
 - 3.5.2. Программа ОП 02. Физиология питания
 - 3.5.3. Программа ОП 03. Организация хранения и контроль запасов и сырья
 - 3.5.4. Программа ОП 04. Информационные технологии в профессиональной деятельности
 - 3.5.5. Программа ОП 05. Метрология и стандартизация
 - 3.5.6. Программа ОП 06. Правовые основы в профессиональной деятельности
 - 3.5.7. Программа ОП 07. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
 - 3.5.8. Программа ОП 08. Охрана труда
 - 3.5.9. Программа ОП 09. Безопасность жизнедеятельности
 - 3.5.10. Программа ОП 10. Товароведение продовольственных товаров
 - 3.5.11. Программа ОП 11. Документационное обеспечение управления
 - 3.5.12. Программа ОП 12. Психология и этика профессиональной деятельности
 - 3.5.13. Программа ОП 13. Бухгалтерский учет и налогообложение
 - 3.5.14. Программа ОП 14. Экономика организации
 - 3.5.15. Программа ОП 15. Организация производства
 - 3.5.16. Программа ОП 16. Техническое оснащение предприятия
 - 3.5.17. Программа ОП 17. Организация обслуживания
 - Программы профессиональных модулей
 - 3.5.18. Программа профессионального модуля ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
 - 3.5.19. Программа профессионального модуля ПМ 02. Организация процесса приготовления

сложной холодной кулинарной продукции

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

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

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

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

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

3.5.25. Программа профессионального модуля ПМ 08. Организация предпринимательской деятельности

3.6. Программа производственной практики (преддипломной) ПДП

4. Материально-техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

5. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы

5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

5.3. Организация итоговой государственной аттестации выпускников

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Основная профессиональная образовательная программа «19.02.10 Технология продукции общественного питания» - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по профессии «Техник-технолог», специальности «19.02.10 Технология продукции общественного питания».

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее - программа) составляют:

- Федеральный закон «Об образовании»;
- Федеральный закон от 21.07.2007 № 194-ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в связи с установлением обязательности общего образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по профессии начального профессионального образования (НПО), специальности среднего профессионального образования (СПО);
- Федеральный закон №307-ФЗ от 1 декабря 2007г. «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования»;
- Концепция действий на рынке труда, п.3 (одобрена распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 августа 2008 г., № 1193-р);
- Правила участия в объединений работодателей в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования, п.3 (утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 24 декабря 2008 г., № 1015);
- Постановление Правительства РФ от 18 июля 2008 г. № 543 «Об утверждении типового положения об образовательном учреждении среднего профессионального образования (среднем специальном учебном заведении)»;
- Письмо Минобрнауки Росси от 29 мая 2007 г. № 03-1180 «Рекомендации по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- Приказ Минобрнауки от 20 августа 2008 г. «О внесении изменений в федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования, утвержденные приказом Министерства образования Российской Федерации от 9 марта 2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;
- Положение об оценке и сертификации квалификаций выпускников образовательных учреждений профессионального образования, других категорий граждан, прошедших профессиональное обучение в других формах (утв. Минобрнауки 31 июля 2009 г.);
- Разъяснения по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО;
- Письмо МОН «О разъяснениях по формированию учебного плана ОПОП НПО и СПО»;
- Календарный учебный график образовательного учреждения НПО и СПО;
- Разъяснения по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 2 августа 2009 г.);
- Разъяснения по формированию примерных программ профессиональных модулей начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования (Утверждены Директором Департамента государственной

политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Министерства образования и науки Российской Федерации 2 августа 2009 г.);

– Нормативно-методические документы ГБПОУ Уфимский торгово-экономический колледж

1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки квалификации «Техник-технолог», специальности «19.02.10 Технология продукции общественного питания» при очной форме получения образования:

- на базе среднего (полного) общего образования – 2 год 10 месяцев;
- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Область профессиональной деятельности выпускника:

- организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

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

2.2. Виды профессиональной деятельности:

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

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

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

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

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

2.2.6. Организация работы структурного подразделения.

2.2.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

2.3. Профессиональные компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности (по базовой подготовке):

2.3.1. 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.

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

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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.

2.3.3. 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.

2.3.4. 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.

2.3.5. 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.

2.3.6. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

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.

2.3.7. 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.

2.2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

2.4.1. Основная профессиональная образовательная программа по специальности СПО предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;
и разделов:
- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

2.4.2. Обязательная часть основной профессиональной образовательной программы по циклам должна составлять около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования.

Общий гуманитарный и социально-экономический цикл состоит из дисциплин: «Основы философии», «История», «Иностранный язык», «Физическая культура», «Башкирский язык», «Русский язык и культура речи», «Социальная психология».

Математический и общий естественнонаучный цикл состоит из дисциплин: «Математика», «Экологические основы природопользования», «Химия».

Профессиональный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов и сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Правовые основы в профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Безопасность жизнедеятельности» (68 часов, из них на освоение основ военной службы – 48 часов), «Товароведение продовольственных товаров», «Документационное обеспечение управления», «Психология и этика профессиональной деятельности», «Бухгалтерский учет и налогообложение», «Экономика организации», «Организация производства», «Техническое оснащение предприятия», «Организация обслуживания» и профессиональных модулей в соответствии с основными видами деятельности: «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных и горячих десертов», «Организация работы структурного подразделения», «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», «Организация предпринимательской деятельности». В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная практика и (или) производственная практика (по профилю специальности).

2.4.3. Часы вариативной части распределены следующим образом:

1. Башкирский язык – 62 часа.
2. Русский язык и культура речи – 56 часов.
3. Социальная психология – 36 часов.
4. Товароведение продовольственных товаров – 90 часов.

5. Документационное обеспечение управления – 48 часов.
 6. Психология и этика профессиональной деятельности – 36 часов.
 7. Бухгалтерский учет и налогообложение – 64 часа.
 8. Экономика организации – 80 часов.
 9. Организация производства – 48 часов
 10. Техническое оснащение предприятия – 50 часов
 11. Организация обслуживания – 42 часа
- Введение нового модуля ПМ 05. Организация предпринимательской деятельности МДК. 05.01-Сущность, функции, структура и механизм бизнес-деятельности-100часов.
- Увеличение часов на освоение модулей обусловлено углублением знаний и повышением уровня усвоения материала, и практикоориентированности студентов.

5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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

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

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

Входной контроль

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

Текущий контроль

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем и/или обучающимся в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, а также выполнения индивидуальных домашних заданий или в режиме тренировочного тестирования в целях получения информации о:

- выполнении обучаемым требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- правильности выполнения требуемых действий;
- соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала;
- формировании действия с должной мерой обобщения, освоения (автоматизированности, быстроты выполнения и др.).

Рубежный контроль

Рубежный (внутрисеместровый) контроль достижений обучающихся базируется на модульном принципе организации обучения по разделам учебной дисциплины. Рубежный контроль проводится независимой комиссией, состоящей из ведущего занятия преподавателя, специалистов структурных подразделений образовательного учреждения зав. научно-методическим отделом, зав. учебной частью. Результаты рубежного контроля используются для оценки достижений обучающихся, определения рейтинга обучающегося в соответствии с принятой в рейтинговой системой, и коррекции процесса обучения (самообучения).

Итоговый контроль

Итоговый контроль результатов подготовки обучающихся осуществляется комиссией в форме зачетов и/или экзаменов, назначаемой директором, с участием ведущих преподавателей.

5.2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

типовое

5.3. ОРГАНИЗАЦИЯ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ

типовое