



Бюджетное учреждение профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа-Югры  
«Лангепасский политехнический колледж»  
Филиал в г.Покачи

Утверждена приказом директора  
№ 245-р от 16.06.2017 г.

## ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности

**19.02.10. Технология продукции общественного питания**

**Квалификация – Техник-технолог**

**Форма обучения - очная**

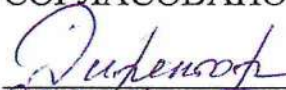
**Нормативный срок освоения ПСССЗ –**

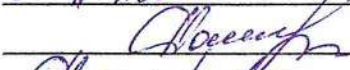
**3 года и 10 месяцев**

**На базе основного общего образования**

**Профиль получаемого профессионального  
образования – естественнонаучный.**

СОГЛАСОВАНО

  
\_\_\_\_\_  
ООО «Надбашаг-Миссия»

  
\_\_\_\_\_  
Александровский А. Р.  
19.05.2017 г. М.П.



2017-2021

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 N 384.

**Организация-разработчик:** «Лангепасский политехнический колледж» Филиал в г. Покачи

**Разработчики:**

Ваделов А.С., директор филиала;

Карашук С.Н., заместитель директора по учебной работе;

Габдуллина И.М., заместитель директора по учебно-производственной работе;

Мельник О.И., методист.

Рассмотрена на заседании методического совета

Протокол № 5 от 06. 06. 2017 г.

ППССЗ пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2018/19 учебном году педагогическим советом филиала колледжа

Протокол от 25.08.18 №4

ППССЗ пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2019/20 учебном году педагогическим советом филиала колледжа

Протокол от 19.06.2019 №11

Приказ директора от 24.06.2019 № 342-р

ППССЗ пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 20120/21 учебном году педагогическим советом филиала колледжа

Протокол от 25.06.2020 №19

Приказ директора от 30.06.2020 № 239-р

## СОДЕРЖАНИЕ:

1. Структура программы подготовки специалистов среднего звена .....4
2. Пояснительная записка.....5 - 14
  - 2.1. Общие положения
  - 2.2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника
  - 2.3. Требования к результатам освоения ППССЗ
  - 2.4. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ
  - 2.5. Ресурсное обеспечение ППССЗ
3. Календарный учебный график..... 15
4. Учебный план.....16-
5. Приложения: рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей

## СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ

<b>I</b>	<b>ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ</b>
<b>II</b>	<b>СОДЕРЖАНИЕ</b>
<b>III</b>	<b>СТРУКТУРА ПКРС</b>
<b>IV</b>	<b>ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>
1.	<b>Общие положения</b>
1.1.	Цель (миссия) ППССЗ
1.2.	Срок освоения ППССЗ
1.3.	Трудоемкость ППССЗ
1.4.	Особенности ППССЗ. Общеобразовательная подготовка. Формирование вариативной части
1.5.	Требования к поступающим в ОУ на данную ППССЗ
1.6.	Востребованность выпускников
2.	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>
2.1.	Область профессиональной деятельности
2.2.	Объекты профессиональной деятельности
2.3.	Виды профессиональной деятельности
3.	<b>Требования к результатам освоения ППССЗ</b>
3.1.	Общие компетенции
3.2.	Профессиональные компетенции
4.	<b>Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ</b>
4.1.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций
4.2.	Организация государственной (итоговой) аттестации выпускников
5.	<b>Ресурсное обеспечение ППССЗ</b>
5.1.	Кадровое обеспечение
5.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса
5.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса
<b>V</b>	<b>Календарный учебный график</b>
<b>VI</b>	<b>Учебный план</b>
<b>VII</b>	<b>Приложения</b>
	Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

### 1. Общие положения

Программа программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников бюджетного учреждения профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Лангепасский политехнический колледж». Подготовка по ППССЗ направлена на формирование у обучающихся и выпускников общих и профессиональных компетенций, соответствующих видам профессиональной деятельности по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания. ППССЗ пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания рабочих программ дисциплин, рабочих программ профессиональных модулей, программы учебной практики и производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

**1.1. Целью ППССЗ по специальности 19.02.10.** Технология продукции общественного питания является методическое обеспечение реализации ФГОС по профессии, развитие у обучающихся личностных качеств, формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС. Программа учитывает специфику регионального рынка труда и направлена на удовлетворение потребностей потребителей.

**1.2.Срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10.** Технология продукции общественного питания на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

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 <1>
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

**1.3.Трудоемкость освоения обучающимися ППССЗ по специальности 19.02.10.** Технология продукции общественного питания. Количество часов, отведенных на освоение общеобразовательных дисциплин, составляет 1404 часа (39 недель при обязательной нагрузке 36 часов в неделю). Промежуточная аттестация – 2 недели.

Количество часов, отведенных на освоение дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов, в том числе учебной и производственной практики, составляет 3924 часа (147 недель при обязательной нагрузке 36 часов в неделю). Промежуточная аттестация – 3 недели, ГИА – 6 недель.

Учебные циклы	Число недель
Аудиторная нагрузка	120
Учебная практика	28
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4
Промежуточная аттестации	7
Государственная (итоговая) аттестация	6

- **1404 часа на изучение базовых и профильных учебных дисциплин** общеобразовательного цикла на основе Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования от 17.03.2015 № 06-259

Изучение общеобразовательных дисциплин осуществляется рассредоточено одновременно с освоением основной профессиональной образовательной программы СПО. Умения и знания, полученные обучающимися при освоении учебных дисциплин общеобразовательного цикла, углубляются и расширяются в процессе изучения по профессии дисциплин общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы СПО.

Профильными учебными дисциплинами являются химия – 108 часов, информатика– 100 часов, биология -72 часа.

Для реализации общеобразовательной подготовки используются примерные программы по общеобразовательным дисциплинам, рекомендованных Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с получением среднего общего образования (Протокол № 3 от 21 июля 2015 г. Регистрационный номер рецензии 381)\

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ как базовой, так и углубленной подготовки должна предусматривать изучение дисциплины "Безопасность жизнедеятельности". Объем часов на дисциплину "Безопасность жизнедеятельности" составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

На основании приказа Министра обороны и Министерства образования и науки № 96/134 от 24 февраля 2010 года «Об утверждении Инструкции об организации обучения граждан РФ начальным знаниям в области обороны и их подготовки по основам военной службы в образовательных учреждениях среднего (полного) общего образования, образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования и учебных пунктах», освоение дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» для юношей завершается военными сборами (40 часов), которые проводятся в каникулярное время и не учитываются при расчете учебной нагрузки.

Промежуточная аттестация учащихся по общеобразовательным (базовым и профильным) дисциплинам проводится в форме дифференцированных зачетов, которые проводятся за счет часов, отведенных на освоение дисциплины. Завершающим этапом промежуточной аттестации являются итоговые экзамены.

### **Формирование вариативной части ППКРС**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточенно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами организаций, где проходили практику.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Совместно с работодателями было принято решение часы вариативной части (900 часов) использовать:

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика и производственная практика проводятся при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом результатов, подтвержденных документами организаций, где проходили практику.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ.

Совместно с работодателями было принято решение часы вариативной части (864 часа) использовать:

Индекс	Наименование дисциплины	Количество часов
ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	68
ОП.11	Калькуляция	68
ОП.13	Бухгалтерский учет	72
ОП.14	Товароведение продовольственных товаров	88
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	34
МДК.07.01	Ведение технологических процессов по требованиям 4-5 разряда кондитер	140
МДК.07.02	Ведение технологических процессов по требованиям 4-5 разряда кондитер	110
ДУД.03	Астрономия	36
ОГСЭ.05	Технология проекта	34
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	102
	Добавлены часы :	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	32
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32
ОГСЭ.04	Физическая культура	48
	Всего	864

### 1.5. Условия приема в образовательное учреждение

Поступающий должен иметь документ государственного образца об основном общем образовании. Поступающие по **специальности** зачисляются на основе поданных документов без вступительных испытаний в соответствии с контрольными цифрами приема.

### 1.6. Востребованность выпускников.

Выпускники по **специальности** 19.02.10. Технология продукции общественного питания востребованы в организациях города различных форм собственности.

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника по профессии

### 2.1. Область профессиональной деятельности выпускника

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

### 2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускника

Объекты профессиональной деятельности выпускников:

- ✓ 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.

### 3.1 Общие компетенции

Результаты освоения ППССЗ определяются приобретаемыми выпускником компетенциями, т.е. его способностью применять знания, умения и личные качества в соответствии с задачами профессиональной деятельности.

Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена:

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

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.



ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выпускник, освоивший ППССЗ, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

**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. 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.

**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.

**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.

**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.

**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.

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

**Выполнение работ по профессиям рабочих 12901 Кондитер; 16675 Повар  
Формы проведения промежуточной аттестации**

Учебные дисциплины и профессиональные модули, в том числе введенные за счет часов вариативной части ППСЗ, являются обязательными для аттестации элементами, поэтому их освоение завершается одной из возможных форм промежуточной аттестации:

- По дисциплинам общепрофессионального цикла – дифференцированный зачет;
- По профессиональным модулям – экзамен (квалификационный);
- По составному элементу программы профессионального модуля – МДК – дифференцированный зачет или экзамен ;

Общее количество экзаменов и дифференцированных зачетов на курс не превышает – 8 экзаменов, 10 дифференцированных зачетов, не считая дифференцированного зачета и экзамена по физической культуре.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины.

Если учебная дисциплина или профессиональный модуль изучается 2 и более полугодий, то в последнем полугодии формой промежуточной аттестации может быть – дифференцированный зачет или экзамен, а в предыдущих может использоваться рейтинговая или накопительная система оценок.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является успешное освоение всех элементов программы профессионального модуля: теоретической части модуля (МДК) и практик.

#### **4. Оценка результатов освоения основной профессиональной образовательной программы**

##### **4.1 Контроль и оценка достижений обучающихся**

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

- входной контроль;
- текущий контроль;
- промежуточная аттестация;
- итоговая (государственная) аттестация.

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

- ✓ оценка уровня освоения дисциплин;
- ✓ оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

С целью проверки наличия у обучающихся профессиональных знаний проводятся срезовые контрольные работы, контрольные работы за полугодие, годовые контрольные работы. Результаты такого контроля используются для формирования корректирующих мероприятий с целью поддержания требуемого качества образовательных услуг по дисциплинам.

##### **Входной контроль**

Назначение входного контроля состоит в определении способностей обучающегося и его

постоянно расширяющие профессиональные компетенции путем участия в курсах повышения квалификации, различных семинарах, конференциях и т.д.

Педагогическую деятельность осуществляют преподаватели, имеющие большой опыт и стаж работы в системе профессионального образования:

Из 18 человек, работающих в филиале колледжа,

высшее педагогическое образование имеют 12 человек (63%),

высшее специальное – 6 человек (32%),

высшую квалификационную категорию – 10 человек (55%);

первую квалификационную категорию – 5 человек (28%);

не имеет квалификационную категорию – 3 человека (17%).

Преподаватели, отвечающие за освоение обучающимися профессионального цикла проходят обязательную стажировку не реже 1 раза в три года в организациях, систематически повышают квалификацию в процессе осуществления педагогической деятельности.

## 5.2. Материально-техническое обеспечение

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности:

	Наименование
	<b>Кабинеты</b>
1	Русского языка и литературы
2	Истории и обществознания
3	Математики
4	физики
5	Информатики
6	Химии
7	биологии
8	географии
9	Иностранного языка
10	Социально-экономических дисциплин
11	Информационных технологий в профессиональной деятельности
12	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
13	Экологических основ природопользования
14	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
	<b>Лаборатории</b>
1	Химии
2	Метрологии и стандартизации
3	Микробиологии, санитарии и гигиены
4	Учебный кулинарный цех
5	Учебный кондитерский цех
	<b>Спортивный комплекс</b>
1	Спортивный зал
2	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	<b>Залы</b>
1	Библиотека, читальный зал с выходом в интернет
2	Актный зал

Обеспечивается доступ к информационным ресурсам, к базам данных, в читальных залах к справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлением подготовки.

В компьютерных классах имеется необходимое программное обеспечение: Windows XP, Microsoft Office, Internet Explorer, Консультант Плюс, USB Disk Risk, Google Chrome, Mozilla Firefox.

Лабораторные и практические работы обучающихся проводится в кабинете спецтехнологии, который имеет комплект электроустановочных изделий для сборки, схемы электроснабжения, монтажные панели, стенды для подготовки электромонтажников и электромонтеров, электромоторы с присоединительной панелью, компьютер, проектор, экран настенный, универсальный цифровой вольтметр, цифровой измеритель влажности, измеритель вибрации, измеритель температуры, водно-распределительное устройство и т.д.

Учебную и производственную практику обучающиеся проходят на базе предприятий города Покачи» на основе договоров на прохождение учебной и производственной практики.

### **5.3. Информационно-библиотечное обеспечение**

ППССЗ обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной профессиональной образовательной программы. Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается соответствующим методическим обеспечением.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех циклов. Обеспеченность учебной и учебно-методической литературой составляет не менее 1 экземпляра на одного обучающегося.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальные справочно-библиографические, справочно-научные, нормативно-технологические и периодические издания в расчете 1 -2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Реализация основных образовательных программ обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и профессиональных модулей ППКРС. Внеаудиторная самостоятельная работа обучающиеся обеспечена доступом к сети Интернет.

Значительная роль в формировании учебно-профессиональной среды филиала принадлежит сайту, на страницах которого размещается актуальная нормативно-правовая документация, информация об образовательном учреждении, направлениях деятельности, учебно-методическом обеспечении, достижения субъектов образовательного процесса. Информация регулярно обновляется.

Имеется необходимое количество информационных стендов в филиале колледжа: учебный, методический, безопасности жизнедеятельности, исследовательской работы педагогов и обучающихся, которые помогают обучающимся ориентироваться в текущих событиях и информируют о предстоящих мероприятия

**2. Календарный график учебного процесса  
программы подготовки специалистов среднего звена  
19.02.10. Технология продукции общественного питания (2017-2021 г.г.)**

курс	сентябрь			октябрь			ноябрь			декабрь			январь			февраль			март			апрель			май			июнь			июль			август											
	1	8	15	6	13	20	3	10	17	1	8	15	6	13	20	3	10	17	3	10	17	3	10	17	4	11	19	2	9	16	7	14	21	4	11	18	7	14	21	4	11	18			
	7	14	21	12	19	26	9	16	23	7	14	21	12	19	26	9	16	23	9	16	23	9	16	23	10	17	24	7	14	21	12	19	26	9	16	23	12	19	26	9	16	23			
	29.09 - 05.10	27.10 - 02.11		29.12 - 04.11			27.01 - 02.02			24.02 - 02.03			31.03 - 06.04			28.04 - 03.05			30.06 - 05.07			28.07 - 02.08			28.07 - 02.08			28.07 - 02.08			28.07 - 02.08			28.07 - 02.08											
1																																													
2																																													
3																																													
4																																													

Обозначения:	Теоретическое обучение			Учебная практика, проводимая непрерывно (концентрированно)			Практика по профилю специальности проводимая непрерывно (концентрированно)			Практика преддипломная, проводимая непрерывно (концентрированно)			Промежуточная аттестация			Каникулы			Государственная (итоговая) аттестация																							
	00	X	/:	00	X	/:	00	X	/:	00	X	/:	00	X	/:	00	X	/:	00	X	/:	00	X	/:																		

III

=

/:

X

X

00

3. План учебного процесса по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

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)								
			Максимальная	самостоятельная учебная работа	Обязательная		1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		
					всего занятий	лаб. и практ. занятий	Курсовых работ	1 сем. 17 нед.	2 сем. 22 нед.	3 сем. 16,7 нед.	4 сем. 23 нед.	5 сем. 16 нед.	6 сем. 24 нед.	7 сем. 16 нед.	8 сем. 13,3 нед.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
<b>О.00</b>	<b>Общеобразовательный цикл</b>	<b>1/1/1/3</b>	<b>2106</b>	<b>702</b>	<b>1404</b>	<b>805</b>		<b>573</b>	<b>681</b>	<b>111</b>			<b>39</b>		
<b>ОУД.00</b>	<b>Базовые дисциплины</b>		<b>1686</b>	<b>562</b>	<b>1124</b>	<b>623</b>		<b>442</b>	<b>532</b>	<b>111</b>			<b>39</b>		
ОУД.01	Русский язык	-,-Э	117	39	78	39		34	44						
ОУД.02	Литература		176	59	117	59		38	79						
ОУД.03	Иностранный язык	-,-ДЗ	176	59	117	117		51	66						
ОУД.04	Математика	-,-Э	234	78	156	78		68	88						
ОУД.05	История	-,-Э	176	59	117	59		57	60						
ОУД.06	Физическая культура	ДЗ,ДЗ,ДЗ	176	59	117	59		34	44	39					
ОУД.07	ОБЖ	-,-ДЗ	105	35	70	35		34	36						
ОУД.08	Физика	-,-ДЗ	145	48	97	49		44	53						
ОУД.09	Обществознание (вкл. экономику и право)	-,-ДЗ	162	54	108	54		46	62						
ОУД.10	Экология	ДЗ	54	18	36	18		36							
ОУД.11	География	ДЗ	108	36	72	36				72					
ОУД.15	Астрономия		59	20	39	20						39			
	<b>Профильные дисциплины</b>		<b>420</b>	<b>140</b>	<b>280</b>	<b>182</b>		<b>131</b>	<b>149</b>						
ОУД.12	Информатика	-,-Э	150	50	100	92		44	56						
ОУД.13	Химия	-,-Э	162	54	108	54		51	57						
ОУД.14	Биология	-,-ДЗ	108	36	72	36		36	36						
<b>ОГСЭ.00</b>	<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>	<b>4/8/1</b>	<b>893</b>	<b>298</b>	<b>595</b>	<b>448</b>		<b>39</b>	<b>34</b>	<b>136</b>	<b>124</b>	<b>134</b>	<b>36</b>	<b>72</b>	<b>20</b>
ОГСЭ.01	Основы философии		58	10	48	24						48			
ОГСЭ.02	История		58	10	48	24								48	
ОГСЭ.03	Иностранный язык	-,-,-Э	202	40	162	162				66	40	56			
ОГСЭ.04	Физическая культура	ДЗ,ДЗ,ДЗ	324	162	162	150					52	30	36	24	20
ОГСЭ.05	Технология проекта	ДЗ	51	17	34	17			34						
ОГСЭ.06	Русский язык и культура речи	ДЗ	141	39	102	51				70	32				
ОГСЭ.07	Психология	ДЗ	59	20	39	20		39							









Бюджетное учреждение  
профессионального образования  
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры  
«Лангепасский политехнический колледж»  
филиал в городе Покачи

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности  
**19.02.10. Технология продукции общественного питания**

**Квалификация**

Техник-технолог

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

Общие сведения о предприятии (организации)

Название предприятия (организации)	Руководитель (Ф.И.О., должность)
ООО «Комбинат питания»	Котлярова Я.Г., директор

**Программная документация, представляемая на согласование:**

1. ОПОП (основная профессиональная образовательная программа).
2. Рабочий учебный план.
3. Вариативная часть учебного плана.
4. Рабочие программы профессиональных модулей.
5. Рабочие программы учебных и производственных практик.
6. Контрольно-оценочные средства профессиональных модулей.

**Структура ППССЗ**

1. Объем инвариантной части ППССЗ составляет: всего – 5796 часов, обязательная учебная нагрузка – 4464 часа.

Инвариант (федеральный уровень)

Виды профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующие им профессиональные компетенции (ПК):

**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.

**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.

**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.

### **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

### **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.

### **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.

### **Выполнение работ по профессиям рабочих 12901 Кондитер; 16675 Повар**

ПК 7.1. Готовить и оформлять основные и простые блюда из овощей и грибов.

ПК 7.2. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.4. Готовить простые супа, соусы.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и домашней птицы.

ПК 7.7. Готовить и оформлять салаты.

ПК 7.8. Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.9. Готовить простые холодные и горячие напитки.

ПК 7.10. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 7.11. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

2.Объём вариативной части ППССЗ составляет: всего – 1296 часов, обязательная учебная нагрузка – 864 часа.

Введены новые дисциплины и модули:

Индекс	Наименование дисциплин/модулей	Количество часов
--------	--------------------------------	------------------

ОП.10	Техническое оснащение предприятий общественного питания	68
ОП.11	Калькуляция	68
ОП.13	Бухгалтерский учет	72
ОП.14	Товароведение продовольственных товаров	88
ОП.15	Основы предпринимательской деятельности	34
МДК.07.01	Ведение технологических процессов по требованиям 4-5 разряда кондитер	140
МДК.07.02	Ведение технологических процессов по требованиям 4-5 разряда кондитер	110
ДУД.03	Астрономия	36
ОГСЭ.05	Технология проекта	34
ОГСЭ.05	Русский язык и культура речи	102
	Добавлены часы:	
МДК.03.01	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	32
МДК.04.01	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	32
ОГСЭ.04	Физическая культура	48
	Всего:	864

СОГЛАСОВАНО:

Директор ООО «Комбинат питания»

  
подпись

Я.Г.Котлярова

