



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

Актуализация и разработка примерных основных образовательных программ СПО

**Из опыта разработки Примерных основных образовательных
программ СПО по УГПС 19.00.00**

***По профессии 19.01.XX Аппаратчик-оператор производства
продукции общественного питания массового изготовления и
специализированных пищевых продуктов***

19.08.2021 г.



Формирование примерного учебного плана и примерного календарного графика

Этапы формирования

19.01.XX Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

Виды деятельности из п.1.3 ФГОС СПО

ВД 1. выполнение технологических операций;
ВД 2. техническое обслуживание технологического оборудования

Срок обучения п.2.1 ФГОС СПО

Срок обучения 10 месяцев на базе СОО
Соотношение основной и вариативной части 70/30

Последовательность освоения ПМ

1. Технология производства продукции общественного питания
2. Техническая эксплуатация базовых моделей технологического оборудования предприятий общественного питания

Формирование МДК по ПМ

МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции

МДК 02.01 Техническая эксплуатация базовых моделей механического оборудования предприятий общественного питания

МДК 02.02 Техническая эксплуатация базовых моделей теплового оборудования предприятий общественного питания

МДК 02.03 Техническая эксплуатация базовых моделей холодильного оборудования предприятий общественного питания

Формирование примерного учебного плана

Индекс	Наименование	Всего	В т.ч. в форме практ. подготовки	Объем образовательной программы в академических часах, по видам учебных занятий					Рекомендуемый курс изучения
				Теоретические занятия	Лабораторные и практические занятия	Практики	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	
1	2	6	7	8	9	10	11	12	13
Обязательная часть образовательной программы		1188	948	492	228	540		36	
СГ.00	Социально-гуманитарный цикл	144	82	62	82		X	X	
СГ.01	История России	36	0	36			X	X	1
СГ.02	Иностранный язык в профессиональной деятельности	36	36		36				
СГ.03	Безопасность жизнедеятельности	36	10	26	10				
СГ.04	Физическая культура	36	36		36				
ОП.00	Общепрофессиональный цикл	144	58	86	58		X	X	
ОП.01	Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве	84	34	50	34		X	X	1
ОП.02	Экономические и правовые основы производственной деятельности	60	24	36	24		X	X	1
П. 00	Профессиональный цикл	864	628	200	88	540	X	36	
ПМ 01	Технология производства продукции общественного питания	396	296	100	44	252	X		1
МДК 01.01	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции	80	20	60	20		X		1
МДК 01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции	64	24	40	24				1
УП. 01	Учебная практика	72	72			72	-		1
ПП. 01	Производственная практика	180	180			180	-		1
ПМ 02	Техническая эксплуатация базовых моделей технологического оборудования предприятий общественного питания	432	332	100	44	288	X		1
МДК 02.01	Техническая эксплуатация базовых моделей механического оборудования предприятий общественного питания	48	10	38	10		X		1
МДК 02.02	Техническая эксплуатация базовых моделей теплового оборудования предприятий общественного питания	48	24	24	24				1
МДК 02.03	Техническая эксплуатация базовых моделей холодильного оборудования предприятий общественного питания	48	10	38	10				1
УП. 02	Учебная практика	72	72			72	-		1
ПП. 02	Производственная практика	216	216			216	-		1
Вариативная часть ОП		288	144	144					
ГИА.00	Государственная итоговая аттестация	36	36						
Итого:		1476							





Разработка паспорта оценочных средств для ГИА

Основные этапы разработки:

✓ Определение особенности образовательной программы для составления заданий ГИА

Квалификация аппаратчик-оператор предусматривает освоение двух видов деятельности: выполнение технологических операций и техническое обслуживание технологического оборудования, необходимые для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Задания ГИА - Приготовление блюд с использованием механического, теплового и холодильного оборудования, с применением правил по эксплуатации оборудования и технике безопасности при работе

✓ Формирование структуры задания ГИА

Для организации ГИА в виде демонстрационного экзамена используются материалы, разработанные учреждением самостоятельно на основе профессионального стандарта (22.005 Специалист по технологии продукции и организации общественного питания) и с учетом оценочных материалов, разработанных союзом «Молодые профессионалы (Вордскиллс Россия)» по компетенции «в разработке».

Основной формой проверки компетенций является – «Подготовка рабочего места к выполнению практического задания и выполнение практического задания»

✓ Составление типовых заданий демонстрационного экзамена

Задание Демонстрационного экзамена содержит один модуль (часть В, С, Е) в каждом КОДе. Образовательная организация самостоятельно выбирает КОД ДЭ.

Выполнение данных модулей реализует 2 вида деятельности и 2 профессиональные компетенции, установленные согласно ФГОС СПО 19.01.XX Аппаратчик оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и отраженные в УП и КГУ в ПМ1 и ПМ2.

Особенности разработки программ профессиональных модулей



✓ Определение цели и задач профессионального модуля

Цель – Обучение базовым основам технологии производства продукции общественного питания

Задача 1 – Обучение организации процессов приготовления продукции

Задача 2 – Обучение проведению технологических процессов приготовления продукции

Задача 3 – Получение необходимых знаний и умений в сфере технологии производства продукции общественного питания, для дальнейшего применения при эксплуатации технологического оборудования.

1. Общая характеристика примерной рабочей программы профессионального модуля

1.1.1. Перечень общих компетенций¹

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Выполнение технологических операций
ПК 1.1.	Организовывать этапы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 1.2	Проводить технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с нормативной документацией

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен²:

Иметь практический опыт	проведения приема-сдачи и мониторинга показателей входного качества сырья, пищевых продуктов и расходных материалов, упаковки и маркировки готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
уметь	проводить прием-сдачу и мониторинг показателей входного качества сырья, пищевых продуктов и расходных материалов в соответствии с технической документацией, упаковку и маркировку готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями
знать	порядка проведения приема, хранения и подготовки к использованию сырья, пищевых продуктов и расходных материалов, их показателей качества в соответствии с технической документацией, правил упаковки, маркировки и хранения готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 396
в том числе в форме практической подготовки 296

Из них на освоение МДК 100
в том числе самостоятельная работа
практики, в том числе учебная 72
производственная 180

Промежуточная аттестация _____.

Особенности разработки программ профессиональных модулей



2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, акад. час.						
				Всего	Обучение по МДК			Практики		
					Лабораторных, и практических занятий	Самостоятельная работа ¹	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1 ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции	116	56	80	20	X	X		36	X
ПК 1.2 ОК 01, 02, 04, 05, 07, 09	Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции	100	60	64	24	X			36	X
	Производственная практика, часов	180	180							180
	Промежуточная аттестация	X	X							
	Всего:	396	296	144	44		X		72	180

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции		116 / 56
МДК 01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарной продукции		100 / 60

Трудности в работе над ПООП



При разработке ПООП 19.00.XX Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления, наблюдались следующие трудности:

- ✓ Формирование целей и задач ПМ, так как в индустрии питания, в части изготовления продукции общественного питания имеются 2 профессиональных стандарта (ПС 22.005 и ПС 33.011);
 - ✓ Подбор актуальной литературы МДК;
 - ✓ Разработка оценочных средств ГИА;
- ✓ Материально-техническое оснащение ПМ, МДК и в целом ПООП.



Рекомендации от разработчиков ПООП 19.00.XX Аппаратчик-оператор производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

При разработке ПООП рекомендуем:

- ✓ Провести мониторинг профессионального стандарта (уровень квалификации 4), с целью построение четких целей и путей достижения компетенций
- ✓ Создать четкую логическую связь между ПООП СПО (хх.01.хх и хх.02.хх) и ПООП ВО (хх.03.хх) в рамках одной отрасли
- ✓ Принимать во внимание актуальные проблемы (задачи), которые наблюдаются в отрасли

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»



ФУМО по УГПС 19.00.00

**Контакты ФУМО: ФГБОУ ВО
«МГУПП», 125080, Москва,
Волоколамское ш., дом 11, (ауд.125,
корп. А)**

**председатель - Горячева Елена
Давидовна**

**тел. раб.: +7(499)750-01-11, доб. 71-
49**

E-mail: umo@mgupp.ru