

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области  
ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор ГБПОУ СО  
«Красноуфимский  
многопрофильный техникум»  
В.Л. Сычев  
«14» июня 2016 г.



## ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания

квалификация выпускника: техник – технолог  
программа подготовки: базовая  
нормативный срок освоения программы  
по очной форме обучения: 3 года 10 месяцев

2016 г.

Основная профессиональная образовательная программа образовательного учреждения среднего профессионального образования составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** (базовой подготовки)

Разработчики:

Калинина С.А., заместитель директора по УМР ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Крюкова Т.А., зав. методкабинетом ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Молочникова Н.Н., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Шляпникова Л.В., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

Ленкова О.Г., преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО:

Методическим советом

Протокол № 5 от «16» июня 2016 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	<b>Общие положения</b>	Стр.
1.1.	Программа подготовки специалистов среднего звена	4
1.2.	Нормативные документы для разработки ППССЗ	4
1.3.	Нормативный срок освоения ППССЗ	5
2.	<b>Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>	5
2.1.	Область профессиональной деятельности выпускников	5
2.2.	Объекты профессиональной деятельности выпускников	5
2.3.	Виды деятельности выпускников	5
2.4.	Специальные требования	7
3.	<b>Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса</b>	8
3.1.	Учебный план	8
3.2.	Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей	8
4.	<b>Ресурсное обеспечение ППССЗ</b>	8
4.1.	Кадровое обеспечение образовательного процесса	8
4.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	8
4.3.	Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	9
5.	<b>Оценка результатов освоения ППССЗ</b>	9
5.1.	Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций	9
5.2.	Требования к итоговой государственной аттестации выпускников	10
	5.2.1 Требования к выпускной квалификационной работе	11
6.	<b>Приложения</b>	
1.	Рабочий учебный план	
2.	Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей	
3.	Рабочие программы учебной, производственной, преддипломной практик	

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### ***1.1. Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания***

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта по соответствующему направлению подготовки среднего профессионального образования (ФГОС СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22 апреля 2014 года №384.

ППССЗ регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практики, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной программы.

### ***1.2. Нормативные документы для разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания***

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

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ;
2. Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.04.2014г. №384;
3. Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержден приказом Минобрнауки РФ №464 от 14 июня 2013 г.
4. Нормативно-методические документы Минобрнауки России

### **1.3. Нормативный срок освоения программы подготовки специалистов среднего звена**

Нормативные сроки освоения ППССЗ СПО базовой подготовки в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования	Наименование квалификации базовой подготовки	Нормативный срок освоения ППССЗ СПО базовой подготовки при очной форме получения образования
на базе среднего общего образования	Техник-технолог	2 года 10 месяцев
на базе основного общего образования		3 года 10 месяцев

Срок освоения СПО по ППССЗ базовой подготовки по очно-заочной (вечерней) и заочной формам получения образования увеличивается:  
на базе среднего общего образования – не более чем на 1 год;  
на базе основного общего образования – не более чем на 1,5 года.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ УЧРЕЖДЕНИЯ СПО ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

### **2.1 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.

### **2.2 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.

### **2.3 Виды профессиональной деятельности выпускников**

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

Код Наименование

ВПД 1 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов

- для сложной кулинарной продукции**
- ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- ВПД 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**
- ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
- ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- ВПД 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**
- ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ВПД 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**
- ПМ 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПМ 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПМ 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПМ 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.**
- ПМ 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПМ 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- ВПД 6 Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей**
- ПМ 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.
- ПМ 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.
- ПМ 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.
- ПМ 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
- ПМ 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- ВПД 7 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

#### **Общие компетенции выпускника**

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

- ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать 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.

## **2.4 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

Наличие спецодежды и санитарной книжки

### **3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

#### ***3.1 Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания***

Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, на базе основного общего образования приведен в Приложении 1.

#### ***3.2 Рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей***

Учебные программы дисциплин, профессиональных модулей разработаны преподавательским составом ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и приведены в Приложении 2.

### **4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ СПО 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

#### ***4.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса.***

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), педагоги имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят повышение квалификации не реже 1 раза в 3 года.

#### ***4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса***

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам, профессиональным модулям.

Библиотечный фонд укомплектован в соответствии с нормативными требованиями. Он включает печатные и электронные издания основной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет, в количестве, достаточном для организации учебного процесса с заявленной численностью обучающихся. Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные, справочно-библиографические и специализированные периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемым на ее выполнение. При использовании электронных изданий во время самостоятельной подготовки каждый обучающийся обеспечивается рабочим местом с



выходом в сеть Интернет в соответствии с трудоемкостью изучаемых дисциплин. Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. Кроме того, каждый обучающийся обеспечен доступом к современным профессиональным базам данных, информационным, справочным и поисковым системам.

#### ***4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.***

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов подготовки, предусмотренной учебным планом и соответствуют действующим санитарным и противопожарным нормам и правилам.

Материально-техническое обеспечение включает в себя: а) библиотеку; б) компьютерные классы для работы с учебно-методическими комплексами; Для реализации ППССЗ СПО имеются: компьютерные классы общего пользования с подключением к Интернет для работы одной академической группы одновременно; компьютерные мультимедийные проекторы для проведения лекционных занятий, и другая техника для презентаций учебного материала.

В целом ресурсное обеспечение ППССЗ формируется на основе требований к условиям реализации основных образовательных программ СПО, определяемых ФГОС СПО по данному направлению подготовки. Со всех стационарных и мобильных компьютеров имеется доступ в сеть Internet. Во время аудиторных занятий и на самостоятельной подготовке студенты имеют возможность воспользоваться информационными ресурсами сети Internet для выполнения заданий и проведения исследовательских работ. Все стационарные компьютеры удовлетворяют современным требованиям и позволяют запускать все необходимое для обучения программное обеспечение.

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ППССЗ**

### ***5.1 Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций***

Нормативно-методическое обеспечение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ППССЗ СПО осуществляется в соответствии с локальными актами ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум».

Контроль качества освоения профессиональных образовательных программ осуществляется посредством текущего контроля успеваемости (в течение семестра), промежуточной аттестации (по окончании семестра) и итоговой государственной аттестации выпускников СПО.

*Текущий контроль успеваемости* представляет собой проверку усвоения учебного материала, систематически осуществляемую на протяжении семестра. Организация текущего контроля осуществляется в соответствии с учебным планом подготовки. Текущий контроль знаний студентов представляет собой:

- устный опрос (групповой или индивидуальный);
- проверку выполнения письменных домашних заданий;
- проведение контрольных работ;
- тестирование (письменное или компьютерное);
- контроль самостоятельной работы студентов (в письменной или устной форме).

При осуществлении текущего контроля преподаватель оценивает знания студентов согласно рейтинговой или иной системе оценки текущих знаний, которые учитывает при проведении промежуточной аттестации. *Промежуточная аттестация* осуществляется в конце семестра и может завершать изучение как отдельной дисциплины, так и ее раздела (разделов). Основными формами промежуточной аттестации являются зачет, дифференцированный зачет и экзамен. Порядок и форма проведения зачетов и экзаменов устанавливается соответствующими нормативными актами и положениями.

Цель осуществления промежуточной аттестации – установить степень соответствия достигнутых обучающимися промежуточных результатов обучения (освоенных компетенций) запланированными при разработке ППССЗ результатам.

Контроль осуществляется с помощью определенных форм:

- итоговый тест;
- контрольная работа;
- зачет;
- экзамен (по дисциплине, модулю);
- курсовая работа.

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с графиком учебного процесса дважды в год. В ходе промежуточных аттестаций проверяется уровень сформированности компетенций, которые являются базовыми при переходе к следующему году обучения.

## **5.2 Требования к итоговой государственной аттестации выпускников**

Итоговая государственная аттестация включает в себя выполнение выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Для проведения защиты выпускных (квалификационных) работ приказом директора ГБПОУ СО «Красноуфимский многопрофильный техникум» создается государственная аттестационная комиссия, председатель которой утверждается Министерством общего и профессионального образования Свердловской области.

### **5.2.1. Требования к выпускной квалификационной работе**

Государственная итоговая аттестация выпускника СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Цель государственной итоговой аттестации выпускников – установление уровня готовности выпускника к выполнению профессиональных задач. Основными задачами государственной итоговой аттестации являются - проверка соответствия выпускника требованиям ФГОС СПО и определение уровня выполнения задач, поставленных в образовательной программе СПО.

Государственная итоговая аттестация выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Тематика выпускной квалификационной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа представляет собой законченную разработку на заданную тему, написанную лично автором под руководством руководителя, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы исследования. В выпускной квалификационной работе могут использоваться материалы исследований, отраженные в выполненных ранее студентом курсовых работах.

Тематика выпускной квалификационной работы разрабатывается ведущими преподавателями с учетом требований работодателей и с учетом ежегодной корректировки, рассматриваются на заседаниях методических объединений, согласовываются Методическим Советом и утверждаются директором.

В работе выпускник должен показать:

- умение критически подходить к исследованию теоретических вопросов,
- рассмотреть различные точки зрения по дискуссионным проблемам,
- аргументировано формулировать позиции автора;
- использовать новые законодательные и нормативные акты, инструкции, положения, методики и другие, относящиеся к рассматриваемой теме;
- использовать компьютерные методы сбора и обработки информации, применяемые в сфере его будущей профессиональной деятельности.

Выпускная квалификационная работа способствует закреплению и развитию навыков самостоятельной работы и овладению методикой исследования при решении конкретных проблемных вопросов. Кроме того, она позволяет оценить степень подготовленности выпускника для практической работы в условиях быстро развивающихся рыночных отношений.