

Приложение № 16 к приказу  
от «01» 09.2020г. № 59-УР

Утверждаю  
Директор ГБПОУ ВО «Острогожский  
многопрофильный техникум»



О.В. Редина  
« » сентября 2020г.

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**образовательная программа среднего профессионального**  
**образования**

**программа подготовки специалистов среднего звена**  
**по специальности среднего профессионального образования**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
**базовая подготовка (3 г. 10 мес.)**

**государственное бюджетное профессиональное образовательное**  
**учреждение Воронежской области**  
**«Острогожский многопрофильный техникум»**

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания ГБПОУ ВО «Острогожский многопрофильный техникум» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384.

Разработчики ППССЗ:

**Редина О.В.**, директор;

**Гончарова О.Н.**, заместитель директора по учебной работе;

**Рублевская А.А.**, заместитель директора по воспитательной работе;

**Козлова Н.В.**, методист, преподаватель общеобразовательного, математического и общего естественнонаучного учебных циклов;

**Михин А.М.** – председатель цикловой комиссии ветеринарных дисциплин и профессиональных модулей и технологии продукции общественного питания, преподаватель профессионального учебного цикла;

**Евсюкова Т.А.**, заведующий отделением, преподаватель общеобразовательного, профессионального учебных циклов;

**Егорова С.А.**, преподаватель общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического учебных циклов;

**Сафонова Т.И.** преподаватель общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического учебных циклов;

**Щербакова Л.Г.** преподаватель общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического учебных циклов;

**Родных Н.Н.**, преподаватель общеобразовательного, математического и общего естественнонаучного учебных циклов;

**Глушкова Л.А.** преподаватель общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического, профессионального учебных циклов;

**Боровлев С.И.** преподаватель общеобразовательного, общего гуманитарного и социально-экономического учебных циклов;

**Демиденко В.А.**, преподаватель общеобразовательного и профессионального учебных циклов;

**Ляпина И.А.** преподаватель общеобразовательного учебного цикла;

**Войтова А.А.** преподаватель общеобразовательного учебного цикла;

**Боровлева Г.Л.** преподаватель общеобразовательного, математического и общего естественнонаучного, профессионального учебных циклов;

**Труханова С.А.**, преподаватель общего гуманитарного и социально-экономического, профессионального циклов;

**Сизова Е.В.**, преподаватель общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла;

**Чалая Е.В.**, преподаватель общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла;

**Зименская С.М.**, преподаватель математического и общего естественнонаучного учебного цикла;

**Шамрина И.В.**, преподаватель профессионального учебного цикла;

**Щербинина Л.В.**, преподаватель профессионального учебного цикла;

**Ветышев О.В.** преподаватель профессионального учебного цикла;

**Радченко Т.И.**, преподаватель профессионального учебного цикла;

**Шевкун И.А.**, преподаватель профессионального учебного цикла;

**Завальская И.А.**, преподаватель профессионального учебного цикла;


**Землянских В.Н.**, мастер производственного обучения.

СОГЛАСОВАНО  
Председатель совета ОПК  
«Содружество»

  
\_\_\_\_\_  
П.В. Нестеркин  
(подпись) (расшифровка подписи)  
« 2020 г.  
МП



СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ИП Былдина К.В., кафе  
«grand ФАМИЛИЯ»

  
\_\_\_\_\_  
К.В. Былдина  
(подпись) (расшифровка подписи)  
« 2020 г.  
МП



## СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения	4
	1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППСЗ	4
	1.2. Нормативный срок освоения программы	4
	1.3. Квалификационная характеристика выпускника	4
2	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения профессиональной образовательной программы	5
	2.1. Область и объекты профессиональной деятельности	5
	2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции	5
3	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	6
4	Материально-техническое обеспечение реализации ППСЗ	8
5	Оценка результатов освоения ППСЗ	9
	5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация	9
	5.2. Итоговая государственная аттестация выпускников	10

## **1. Общие положения**

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ**

Программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, разработанная в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Воронежской области «Острогожский многопрофильный техникум» (далее – Техникум), представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по данной специальности.

ППССЗ по направлению подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет своей целью формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данному направлению подготовки.

Документы, составляющие нормативную правовую базу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 384;
- Профессиональный стандарт 33.011 Повар (утвержден приказом Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н) 4-го и 5-го уровней квалификации;
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования (ФГОС СОО), утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413(с изменениями и дополнениями).
- Устав Техникума;
- Рабочей программы воспитания;
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 4.3.1186-032.4.3.

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения программы базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования составляет:

- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

### **1.3. Присваиваемая квалификация**

Обучающимся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки присваивается квалификация: техник-технолог.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения 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.

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**

Техник-технолог готовится к следующим видам профессиональной деятельности (далее – ВПД):

#### **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 и приготовление полуфабрикатов для 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: 16675 Повар.**

ПК 7.1. Готовить простые блюда и гарниры из овощей, грибов.

ПК 7.2. Готовить простые блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога.

ПК 7.3. Готовить простые супы.

ПК 7.4. Готовить простые блюда из рыбы, мяса и домашней птицы, кулинарные изделия из различных видов теста.

Выпускник 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 в 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.

### **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

3.1. Учебный план и календарный учебный график.

3.2. Программы дисциплин и профессиональных модулей.

3.2.1. *Программы общеобразовательного учебного цикла:*

*Общие:*

ОЦ.01 Русский язык

ОЦ.02 Литература

ОЦ.03 Иностранный язык

ОЦ.04 Математика

ОЦ.05 История

ОЦ.06 Физическая культура

ОЦ.07 Основы безопасности жизнедеятельности

ОЦ.08 Астрономия

*По выбору из обязательных предметных областей:*

ОЦ.09 Родной язык

ОЦ.10 Химия

ОЦ.11 Биология

ОЦ.12 Физика

*Дополнительные:*

ОЦ.13 Технология проектной деятельности

ОЦ.14 Экология моего края

ОЦ.15 История родного края

3.2.2. *Программы общегуманитарного и социально-экономического цикла:*



- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык
- ОГСЭ.04 Физическая культура
- ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи
- ОГСЭ.06 Психология общения
- ОГСЭ.07 Основы финансовой грамотности

### *3.2.3. Программы математического и общего естественнонаучного цикла:*

- ЕН. 01 Математика;
- ЕН. 02 Экологические основы природопользования;
- ЕН. 03 Химия;
- ЕН.04 Основы учебно-исследовательской деятельности;

### *3.2.4. Программы общепрофессиональных дисциплин:*

- ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве;
- ОП. 02 Физиология питания;
- ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья;
- ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОП. 05 Метрология и стандартизация;
- ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности;
- ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга;
- ОП. 08 Охрана труда;
- ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности;
- ОП. 10 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания;
- ОП. 11 Технология приготовления блюд русской кухни и кухни народов мира;
- ОП. 12 Технология приготовления блюд диетического питания;
- ОП. 13 Товароведение продовольственных товаров;
- ОП. 14 Основы бухгалтерского учета;

### *3.2.5. Программы профессиональных модулей:*

- ПМ. 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;
- ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;
- ПМ. 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;
- ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;
- ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения;
- ПМ. 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: 16675 Повар.

### *3.3. Программы учебной и производственной практики.*

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет

собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках моделей по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей, и реализуется 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.

#### **4. Материально-техническое обеспечение реализации ППССЗ**

Для реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в Техникуме оборудованы учебные кабинеты и лаборатории с оснащением техническими средствами обучения, методическими и дидактическими материалами, необходимым лицензионным программным обеспечением.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки специалистов среднего звена:

№	Наименование
<b>Кабинеты:</b>	
1.	Социально-экономических дисциплин
2.	Иностранного языка (немецкий и французский)
3.	Иностранного языка (английский)
4.	Математики
5.	Информационных технологий в профессиональной деятельности
6.	Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
7.	Безопасности жизнедеятельности и охраны труда
8.	Экологических основ природопользования
9.	Литературы, русского языка и культуры речи
10.	Истории
11.	Биологии
12.	Астрономии
<b>Лаборатории:</b>	
1.	Химии

2.	Физики
3.	Метрологии и стандартизации
4.	Микробиологии, санитарии и гигиены
<b>Цеха:</b>	
1.	Учебный кулинарный цех
2.	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 сеть Интернет
2.	Актовый зал

## **5. Оценка результатов освоения ППССЗ**

Оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

### **5.1. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация**

Текущий контроль знаний и промежуточная аттестация проводится в Техникуме по результатам освоения программ предметов, дисциплин, МДК и профессиональных модулей.

Текущий контроль проводится в пределах учебного времени, отведенного на соответствующие предмет, дисциплину, МДК, профессиональный модуль как традиционными, так и инновационными методами, включая компьютерные технологии, Интернет-тестирование.

Промежуточная аттестация является одной из основных форм контроля учебной деятельности студентов. Она обеспечивает оперативное управление учебной деятельностью студента, ее корректировку и проводится с целью определения:

- соответствия уровня и качества подготовки специалиста ФГОС СПО;
- полноты и прочности теоретических знаний по дисциплине или ряду дисциплин;
- сформированности профессиональных компетенций, умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач, выполнении лабораторных работ;
- сформированности общих компетенций.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений требованиям ППССЗ цикловой комиссией созданы фонды

оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции.

Порядок и форма проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с «Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Воронежской области «Острогожский многопрофильный техникум».

## **5.2. Государственная итоговая аттестация**

В соответствии с частью 5 статьи 59 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 государственная итоговая аттестация студентов, завершающих обучения по программам подготовки специалистов среднего звена является обязательной.

Государственная итоговая аттестация проводится в соответствии с Положением о проведении государственной итоговой аттестации в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Воронежской области «Острогожский многопрофильный техникум» с целью определения соответствия результатов освоения студентами ППССЗ требованиям ФГОС СПО.

К государственной итоговой аттестации допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Государственная итоговая аттестация представляет собой защиту выпускной квалификационной работы (дипломной работы). Обязательным требованием является соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Для организации государственной итоговой аттестации ежегодно разрабатывается Программа Государственной итоговой аттестации выпускников государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Воронежской области «Острогожский многопрофильный техникум» по специальности, которая согласовывается с заместителем директора по учебной работе, председателем ЦК, председателем ГЭК, рассматривается на заседании Педагогического совета и утверждается приказом директора.