


**Министерство образования Новосибирской области**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж»

<u>ПРИНЯТО:</u> на заседании педагогического совета протокол № 1 от 29.08.2017	<u>УТВЕРЖАЮ:</u> Директор ГБПОУ КО Новосибирский политехнический колледж  29.08.2017
--	--



**ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**по ФГОС подготовка специалистов среднего звена по специальности**  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Квалификация: Техник-технолог ; Программа подготовки – базовая;  
Форма обучения - очная; Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес. на  
базе основного общего образования.

Новосибирск 2017

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Новосибирской области «Новосибирский политехнический колледж» составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания.**

Разработчики:

ГБПОУ НСО Новосибирский политехнический колледж

## Оглавление

1. Общие положения	4
1.1 Нормативно-правовые основы разработки ПСЗ	4
1.2 Нормативный срок освоения программы	4
1.3 Трудоемкость программы	5
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы	5
2.1 Область и объекты профессиональной деятельности	6
2.2 Виды профессиональной деятельности и компетенции	7
3. Содержание и организация образовательного процесса	8
4. Ресурсное обеспечение программы	10
4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса	10
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса	11
4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса	12
5. Оценка результатов освоения ППСЗ	13
Приложение 1. Учебный план и календарный учебный график	15

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки основной профессиональной образовательной программы

Программа подготовки специалистов среднего звена - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** и включает в себя: учебный план, график учебного процесса, рабочие программы учебных дисциплин (модулей) программы учебной и производственной практики, и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.

Разработана на основании:

1. - Федеральный закон «Об образовании в РФ» в редакции Федерального закона № 273ФЗ от 29.12.2012 г.;

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 г, зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 33234 от 23.07.2014 г.) 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего (полного) общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 413 от 17 мая 2012 г., зарегистрированный Министерством юстиции (рег. № 24480 от 07.06.2012 г.);

- приказ Минобрнауки РФ «Об утверждении Перечня профессий и специальностей среднего профессионального образования» рег. №1199 от 29.10.2013 (зарегистрирован в Минюсте России рег. № 30861 от 26.12.2013 г.) (с изменениями и дополнениями ред. от 14.05.2014 г.);

- приказ Минобрнауки РФ «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» рег. №291 от 18.04.2013 (зарегистрирован в Минюсте России рег. №28785 от 14.06.2013 г.);

- приказ Минобрнауки РФ «Об утверждении порядка организации и

осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» рег. № 464 от 14 июня 2013 г. (зарегистрирован в Минюсте России рег. № 29200 от 30.06.2013 г.) (с изменениями и дополнениями ред. от 22.01.2014 г.);

- приказ Минобрнауки РФ «О внесении изменений в порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» рег. № 31 от 22 января 2014 г. (зарегистрирован в Минюсте России рег. № 31539 от 07.03.2014 г.).

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

Срок получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения на базе среднего общего образования - 2 года 10 месяцев, на базе основного общего образования - 3 года 10 месяцев.

**Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки** при очной форме получения образования составляет 147 недель, в том числе:

Обучение по учебным циклам	81 нед.
Учебная практика	28 нед.
Производственная практика (по профилю специальности)	
Производственная практика (преддипломная)	4 нед.
Промежуточная аттестация	5 нед.
Государственная (итоговая) аттестация	6 нед.
Каникулярное время	23 нед.
Итого	147 нед.

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования при очной форме получения образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели (1 год) из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
каникулярное время	11 нед.

Срок реализации среднего (полного) общего образования составляет 39 недель (1404 часа). Общий объем каникулярного времени в учебном году должен составлять 8–11 недель, в том числе не менее двух недель в зимний период.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной работы по дисциплине (дисциплинам) профессионального цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ППСЗ**

### **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 деятельности и должен обладать соответствующими профессиональными компетенциями:

#### **2.2.1. 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.

### **2.2.2. 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.

### **2.2.3. 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.

### **2.2.4. 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.

### **2.2.5. 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.

### **2.2.6. 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.

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

Согласно приложению к ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания для освоения обучающимися в рамках профессионального модуля профессий рабочего колледж определил профессию:

16675 Повар, 12901 Кондитер.

### **Общие компетенции выпускника**

**2.3.1. 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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### **3.СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

#### **3.1 Учебный план ППССЗ**

3.1 Учебный план и календарный учебный график приведен в Приложении 1.

### **4. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО**

#### **19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

#### **4.1 Кадровое обеспечение учебного процесса**

Реализация ППССЗ обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее и среднее специальное профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения имеют опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. При проведении производственной практики к процессу обучения привлекаются квалифицированные работники профильных организаций, наставники.

#### **4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Реализация ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям, доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам. Каждый студент обеспечен не менее чем одним учебным печатным и электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными в последние 5 лет.

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

(модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет. Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1–2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 3 наименований отечественных журналов. Обучающимся предоставлена возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

#### **4.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Колледж располагает материально-технической базой обеспечивающей реализацию ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания, проведение лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики (производственного обучения), предусмотренных учебным планом образовательного учреждения. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

#### **Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений для подготовки по специальности СПО19.02.10 Технология продукции общественного питания**

##### **Кабинеты:**

- социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- информационных технологий в профессиональной деятельности;
- экологических основ природопользования;
- технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

##### **Лаборатории:**

- химии;
- метрологии и стандартизации;
- микробиологии, санитарии и гигиены.

##### **Учебный кулинарный цех.**

##### **Учебный кондитерский цех.**

### **Спортивный комплекс:**

спортивный зал;

открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;

стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

### **Залы:**

библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;

актовый зал.

### **Технические средства обучения:**

Компьютеры, программное обеспечение, DVD, ЭОРы, мультимедийные проекторы.

### **Оборудование рабочих мест мастерских:**

основное и вспомогательное технологическое оборудование, контрольно-измерительный инструмент; инструменты, приспособления, принадлежности и инвентарь для выполнения работ; инструкционные карты; расходные материалы, стенды «Правила безопасности труда в учебной мастерской», «Инструкции по безопасной работе», справочные таблицы. Рабочее место мастера производственного обучения: мебель и инвентарь, инструмент, технические средства обучения и дидактические материалы, учебно-наглядные пособия, техническая документация и учебная литература.

**Реализация ППССЗ предполагает обязательную производственную практику.**

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

### **5.1 Контроль и оценка освоения ППССЗ**

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.

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

аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики. Порядок проведения текущего контроля, промежуточной и Государственной итоговой аттестации изложен в локальных актах колледжа.