

Утверждаю

Директор ГАПОУ «ОГК»

И.Г. Золкина

2019 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**  
Государственного автономного профессионального образовательного учреждения  
«Оренбургский государственный колледж»  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
базовой подготовки

Программа подготовки специалистов среднего звена Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж» (ГАПОУ «ОГК») составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*.

СОГЛАСОВАНО:

Для документов



*С.В. Зингер*  
Ф.И.О., должность

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Общие положения
  - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена
  - 1.2. Нормативный срок освоения программы
  - 1.3. Язык обучения
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена
  - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности
  - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
  - 3.1. Структура ППССЗ
  - 3.2. Учебный план
  - 3.3. Календарный учебный график
  - 3.4. Программы дисциплин и профессиональных модулей
  - 3.5. Программа производственной практики (преддипломной)
4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена
5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена
  - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся
  - 5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена

Программа подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) Государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж» (ГАПОУ «ОГК») - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативную правовую основу разработки основной профессиональной образовательной программы (далее – программа) составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ (с изменениями 6.03.2019 г.) «Об образовании в Российской Федерации»

- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания утвержденный приказом Министерством образования и науки РФ от 22 апреля 14 № 384;

- Приказ Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. №464 (ред. 15.12.2014 г.) «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 (ред.17.11.2017 г.) «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291(ред.18.08.2016 г.) «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»;

- Профессиональный стандарт «Повар» (утв.приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н);

- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 (ред. от 29.06.2017) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования»;

- нормативно-методические документы Министерства просвещения РФ;

- нормативно-методические документы министерства образования Оренбургской области;

- Устав государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж»;

- нормативные локальные акты государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж».

ППССЗ реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников колледжа.

Сокращения, используемые в программе подготовки специалистов среднего звена:

ФГОС СПО– федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования

ФГОС СОО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования

ОУ – образовательное учреждение;

СПО – среднее профессиональное образование;

ППССЗ— программа подготовки специалистов среднего звена по специальности;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

РП – рабочая программа дисциплины (модуля);

ОП.00. – общепрофессиональный цикл;

ОГСЭ, ЕН – цикл общегуманитарных, социально-экономических (ОГСЭ) и естественнонаучных дисциплин (ЕН);

П.00 - Профессиональный цикл;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК 00.00 – междисциплинарный курс;

УП.00. – учебная практика;

ПП.00. – производственная практика;  
ГИА.00. – государственная (итоговая) аттестация;  
ПА.00. – промежуточная аттестация;  
ГАК – государственная аттестационная комиссия;  
ВКР – выпускная квалификационная работа.

## 1.2. Нормативный срок освоения программы

Нормативный срок освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования базовой подготовки по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в очной форме обучения и присваиваемая квалификация приводятся в таблице.

Уровень образования, необходимый для приема на обучение по ППССЗ	Наименование квалификации базовой подготовки	Срок получения СПО по ППССЗ базовой подготовки в очной форме обучения
основное общее образование	Техник-технолог	3 года 10 месяцев

Подготовка специалистов среднего звена осуществляется на базе основного общего образования, реализует федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования в пределах ППССЗ, в том числе с учетом получаемой специальности.

## 1.3 Язык обучения

Обучение по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется на государственном языке Российской Федерации – русском языке.

## 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

### 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.

*Объекты профессиональной деятельности выпускника:*

- 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:

- организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов;

- организация работы структурного подразделения;

- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар).

Код	Наименование
<b>ВПД 1</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</b>
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
<b>ВПД 2</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции</b>
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
<b>ВПД 3</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции</b>
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
<b>ВПД 4</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>
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
<b>ВПД 5</b>	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов</b>
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов
<b>ВПД 6</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>
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
<b>ВПД 7</b>	<b>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)</b>
ПК 7.1	Контроль подготовки производственных цехов к работе
ПК 7.2	Контроль хранения и подготовки сырья к работе
ПК 7.3	Контроль и приготовление полуфабрикатов
ПК 7.4	Приготовление холодных блюд и закусок
ПК 7.5	Приготовление первых блюд
ПК 7.6	Приготовление холодных и горячих соусов
ПК 7.7	Приготовление горячих блюд из овощей и грибов
ПК 7.8	Приготовление горячих блюд из рыбы и морепродуктов
ПК 7.9	Приготовление горячих блюд из мяса и мясных продуктов
ПК 7.10	Приготовление горячих блюд из птицы и дичи
ПК 7.11	Приготовление десертов
ПК 7.12	Приготовление мучных блюд
ПК 7.13	Приготовление диетических, детских и вегетарианских блюд
ПК 7.14	Приготовление банкетных блюд
ПК 7.15	Декорирование тарелки
ПК 7.16	Составление простого меню
ПК 7.17	Контроль уборки оборудования, посуды и инвентаря

### 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 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

Наименование присваиваемых квалификаций (профессий по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов).

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
16675	Повар

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

#### 3.1. Структура ППССЗ

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» и ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ППССЗ регламентируется: учебным планом специальности, календарным учебным графиком, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей; материалами обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами внеурочной деятельности рабочими программами учебных и производственных практик; методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общего гуманитарного и социально-экономического;
- математического и общего естественнонаучного;
- профессионального;

и разделов:

- учебная практика;
- производственная практика (по профилю специальности);
- производственная практика (преддипломная);
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ППССЗ по учебным циклам составляет около 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть (около 30 процентов) дает возможность расширения и (или) углубления подготовки с учетом требований работодателей, определяемой содержанием обязательной части, формирования умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Дисциплины, междисциплинарные курсы и профессиональные модули вариативной части определяются образовательной организацией.

### **3.2. Учебный план**

Учебный план по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания определяет следующие характеристики ППССЗ: объёмные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составляющих элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики) последовательность изучения учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составляющих; распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам и профессиональным модулям и их составляющим. Объёмы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим; сроки прохождения и продолжительность производственной (преддипломной) практики; формы государственной итоговой аттестации (далее ГИА), объём времени отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (ВКР) в рамках ГИА; объём каникул по годам обучения. Учебный план размещен на сайте колледжа во вкладке Сведения об образовательной организации - Основные профессиональные образовательные программы ГАПОУ "ОГК"

### **3.3. Календарный учебный график**

Календарный учебный график отражает последовательность реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания включая теоретическое и практическое обучение, промежуточную и итоговую аттестации, а также каникулы. Календарный учебный график является обязательной частью учебного плана. Календарный учебный график размещен на сайте колледжа во вкладке Сведения об образовательной организации - Основные профессиональные образовательные программы ГАПОУ "ОГК"

## **4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Реализация ППССЗ обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, в том числе с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в колледже, а также в организациях, соответствующих специфике профессиональной деятельности.

### **Кабинеты:**

- 1 Общеобразовательных дисциплин
- 2 Социально-экономических дисциплин
- 3 Иностранного языка
- 4 Информационных технологий в профессиональной деятельности
- 5 Экологических основ природопользования
- 6 Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
- 7 Безопасности жизнедеятельности и охраны труда

### **Лаборатории:**

- 1 Химии
- 2 Метрологии и стандартизации
- 3 Микробиологии, санитарии и гигиены

### **Учебный кулинарный цех**

### **Учебный кондитерский цех**

### **Спортивный комплекс:**

- 1 Спортивный зал
- 2 Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий

### **Залы:**

- 1 Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
- 2 Актовый зал

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

### **5.1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Контроль и оценка достижений обучающихся включает текущий контроль результатов образовательной деятельности и промежуточную аттестацию по дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим (междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике) с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций.

*Текущий контроль* планируется проводить по изученным дидактическим единицам знаний, группе дидактических единиц знаний, имеющих междидактические связи, по изученным темам дисциплин и МДК, в форме опросов, контрольных работ (письменных, устных, тестовых и т.п.), отчетов по результатам самостоятельной работы, с применением других активных и интерактивных форм, за счет времени обязательной учебной нагрузки.

По выполненным лабораторным и практическим работам в форме формализованного наблюдения и оценки результатов выполнения работ, оценки отчетов по ним.

*Промежуточная аттестация* является основной формой контроля работы студентов, которая оценивает результаты учебной деятельности студента за семестр.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по отдельной учебной дисциплине;
- экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю;
- зачет/дифференцированный зачет по отдельной учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике;
- курсовая работа (проект).

При проведении зачета требуемый уровень подготовки обучающегося фиксируется в зачетной книжке и зачетной ведомости словом «зачтено». При проведении дифференцированного зачета и контрольной работы уровень подготовки обучающегося оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

### **5.2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ВЫПУСКНИКОВ**

**Государственная итоговая аттестация** по специальности проводится в соответствии с программой ГИА разработанной и утвержденной по данной специальности в ГАПОУ «ОГК»