

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ



государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение

«Георгиевский техникум механизации, автоматизации и  
управления»  
(ГБПОУ ГТМАУ)

СОГЛАСОВАНО:

И.о. директора

ООО «Восточный ветер»

Е.В. Таскаев

«09» июня 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ГТМАУ

Л.М. Фенева

«11» июня 2020 г.



ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Укрупненная группа специальностей и направлений подготовки:

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Базовый уровень подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная



2012 – *Лидер непрерывного образования*

2013 – *Лучший техникум в партнерстве с  
производством*

2015 – *Лучший техникум в области  
патриотического воспитания молодёжи*

2016 – *Лучший техникум в области организации  
культурно- массовой работы*

2018 – *100 лучших организаций среднего  
профессионального образования в России*

г. Георгиевск, 2020 г.

Основная профессиональная образовательная программа по программе подготовки специалистов среднего звена разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта Основная профессиональная образовательная программа по программе подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384.

**Организация разработчик:** ГБПОУ «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ)

**Разработчики:**

Фенева Л.М. – директор ГБПОУ ГТМАУ, кандидат педагогических наук.

Касьяненко И.С. –заместитель директора по учебной работе;

Дядюк М.Н. – заместитель директора по учебно-методической работе;

Шахова Т.Н. – преподаватель ГБПОУ ГТМАУ первой квалификационной категории.

Рекомендовано решением педагогического совета ГБПОУ ГТМАУ  
Протокол № 8 от 11 июня 2020 г.

**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**  
**ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**  
**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**  
**20.02.02 Защита в чрезвычайных ситуациях**

**Квалификация:** техник-спасатель

**Нормативный срок освоения:** 3 года 10 месяцев

**Организация-разработчик основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена:** государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления»

**Предприятие (организация) работодателя:** МКУ «Управление ГОЧС г. Георгиевска»

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Представленная для согласования основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ОПОП) соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18.04.2014 №352 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 20.02.02 Защита в чрезвычайных ситуациях

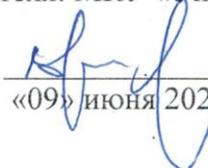
Содержание ОПОП по специальности 20.02.02 Защита в чрезвычайных ситуациях:

- отражает современные инновационные тенденции в развитии отрасли с учетом потребностей работодателей Ставропольского края;
- направлено на освоение видов деятельности: организация и выполнение работ в составе аварийно-спасательных подразделений в чрезвычайных ситуациях; организация и проведение мероприятий по прогнозированию и предупреждению чрезвычайных ситуаций; ремонт и техническое обслуживание аварийно-спасательной техники и оборудования; обеспечение жизнедеятельности в условиях чрезвычайных ситуаций.;
- разработано с учетом требований профессиональных стандартов;
- направлено на формирование общих и профессиональных компетенций, овладение трудовыми функциями;
- разработано в соответствии с требованием ФГОС СПО по специальности 20.02.02 Защита в чрезвычайных ситуациях к материально-техническому обеспечению образовательного процесса.

Вывод: данная основная профессиональная образовательная программа подготовки специалистов среднего звена позволяет подготовить техника-спасателя по специальности 20.02.02 Защита в чрезвычайных ситуациях в соответствии с ФГОС СПО, с учетом направленности на удовлетворение рынка труда и запросам работодателя.



Предприятие (организация) работодателя: МКУ «Управление ГОЧС г. Георгиевска»

 Д.А. Воробцов  
«09» июня 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 Общие положения</b>	5
1.1. Основные понятия, структура основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена	6
1.2. Нормативные документы для разработки основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена	7
1.3. Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена	8
<b>2 Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ</b>	11
2.1. Область профессиональной деятельности	11
2.2. Виды профессиональной деятельности	11
2.3. Требования к результатам освоения ППССЗ	11
2.5. Матрица компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания	13
<b>3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса</b>	16
3.1. Учебный план	16
3.2. Календарный учебный график	16
3.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла	16
3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла	17
3.5. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла	17
3.6. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла	18
3.7. Программы учебной и производственной практик	19
<b>4. Ресурсное обеспечение ППССЗ</b>	22
4.1. Кадровое обеспечение	22
4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение образовательного процесса	22
4.3. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса	22
4.4. Базы практики	24

Приложение 1. Учебный план

Приложение 2. Календарный учебный график

Приложение 3. Рабочие программы общеобразовательного цикла

Приложение 4. Рабочие программы общего гуманитарного и социально-экономического цикла

Приложение 5. Рабочие программы математического и общего естественно-научного цикла

Приложение 6. Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла

Приложение 7. Рабочие программы профессиональных модулей профессионального цикла

Приложение 8. Рабочие программы практик

Приложение 9. Фонды оценочных средств

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1 Основные понятия, структура основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена**

Основная профессиональная образовательная программа по программе подготовки специалистов среднего звена (далее ОПОП по ППССЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется в ГБПОУ ГТМАУ по программе базовой подготовки на базе основного общего образования.

ОПОП по ППССЗ представляет собой систему документов, разработанную и утвержденную техникумом и согласованную с работодателем с учетом требований регионального рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22 апреля 2014 года.

ОПОП по ППССЗ регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной специальности и включает в себя учебный план, рабочие программы дисциплин, профессиональных модулей, производственной (преддипломной) практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП по ППССЗ ежегодно пересматривается и обновляется в части содержания учебных планов, состава и содержания программ учебных дисциплин, программ профессиональных модулей, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП по ППССЗ реализуется в совместной образовательной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и работников техникума

#### **1.1.1 Требования к структуре программы подготовки специалистов среднего звена**

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает изучение следующих учебных циклов:

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 70 процентов от общего объема времени, отведенного на их освоение. Вариативная часть составляет 30 процентов, что дает возможность расширения и (или) углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, 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 техникумом.

Общий гуманитарный и социально-экономический, математический и общий

естественнонаучный учебные циклы состоят из дисциплин.

Профессиональный учебный цикл состоит из общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей в соответствии с видами деятельности. В состав профессионального модуля входит один или несколько междисциплинарных курсов. При освоении обучающимися профессиональных модулей проводятся учебная и (или) производственная практика (по профилю специальности).

Обязательная часть общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла ППССЗ базовой подготовки предусматривает изучение обязательных дисциплин: ОГСЭ.01 Основы философии, ОГСЭ.02 История, ОГСЭ.03 Иностранный язык, ОГСЭ.04 Физическая культура.

Обязательная часть профессионального учебного цикла ППССЗ предусматривает изучение дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности. Объем часов на дисциплину ОП.09 Безопасность жизнедеятельности составляет 68 часов, из них на освоение основ военной службы - 48 часов.

### **1.1.2 Основные термины и их определения, используемые сокращения**

СПО – среднее профессиональное образование;

ФГОС СПО – федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования;

ОО – образовательная организация;

ОПОП по ППССЗ – основная образовательная программа по программе подготовки специалистов среднего звена;

ППССЗ – программа подготовки специалистов среднего звена;

ОК – общая компетенция;

ПК – профессиональная компетенция;

УД – учебная дисциплина;

ПМ – профессиональный модуль;

МДК – междисциплинарный курс;

УП – учебная практика;

ПП – производственная практика;

ФОС – фонд оценочных средств;

ГИА – государственная итоговая аттестация по специальности.

## **1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП по ППССЗ**

Нормативную основу разработки ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составляют:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрированным Министерством юстиции. № 23 июля 2014 г. №33234;

– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 «Об утверждении порядка организации и осуществлении образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- приказ Минобрнауки России от 07 мая 2014 г. N 455 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»
- приказ Минобрнауки России от 29 декабря 2014 г. № 1645 «О внесении изменений в приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 мая 2012г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования»
- Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г № 968
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. N 291 г. Москва "Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования"
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 29 октября 2013 г. N 1199 "Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования"
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 19 декабря 2014 г. № 06-1225 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 28 мая 2014 г. № 594 «Об утверждении порядка разработки примерных основных образовательных программ, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ»;
- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- приказ Минобрнауки России от 25 октября 2013г.№ 1186 «Об утверждении порядка заполнения, учёта и выдачи дипломов о среднем профессиональном образовании и их дубликатах» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 03.06.2014 № 619, от 27.04.2015 № 432, от 31.08.2016 № 1129)
- Приказ Минобрнауки России от 30 августа 2013 г. № 1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 1 октября 2013 г. № 30067);
- Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785)
- Нормативно-методические документы Минобрнауки РФ <http://www.edu.ru>;
- Регламентирующие документы WorldSkills International, WorldSkills Russia, в том числе Правила национальных чемпионатов профессионального мастерства Worldskills Russia.
- Устав государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Георгиевский техникум механизации, автоматизации и управления» (ГБПОУ ГТМАУ).

### **1.3 Общая характеристика основной профессиональной образовательной программы по программе подготовки специалистов среднего звена**

### 1.3.1 Цель программы подготовки специалистов среднего звена

Цель программы подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет своей целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по данной специальности, подготовку специалистов, отвечающих запросам регионального рынка труда.

В области обучения целью программы подготовки специалистов среднего звена является:

– подготовка технолога, способного к организации процесса и приготовлению сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей, к управлению производством продукции питания, обладающего профессиональными и общекультурными компетенциями, позволяющими эффективно адаптироваться на современном рынке труда, способного к саморазвитию и самообразованию, к выстраиванию собственной траектории карьерного роста, социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;

– подготовка квалифицированного рабочего по профессии 16675 Повар, обладающего профессиональными и общекультурными компетенциями, позволяющими выполнять работы по приготовлению кулинарной продукции.

В области воспитания личности целью ППССЗ является формирование у студентов общих компетенций, способствующих включению их в социокультурную среду, целеустремленности, организованности, трудолюбия, коммуникабельности, умения работать в коллективе, ответственности за конечный результат профессиональной деятельности, самостоятельности, гражданственности, адаптивности, повышение их общей культуры, способности самостоятельно приобретать и применять новые знания и умения. Обеспечить условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, а также сохранения здоровья обучающихся.

ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практико-ориентированных знаний (практико-ориентированность);
- ориентация на развитие местного и регионального сообщества;
- формирование готовности обучающегося действовать в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;
- развитие потребности выпускника к саморазвитию и готовности к инновационной деятельности в профессиональной сфере;
- осуществление образовательных технологий, направленных на реализацию компетентностного, деятельного и личностно-ориентированного подходов.

Цели данной ППССЗ определены с учетом специфики специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки), требований соответствующего ФГОС и объективными требованиями со стороны работодателей и рынка труда Ставропольского края и Российской Федерации.

### 1.3.2 Трудоемкость ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 3 г. 10 мес., что составляет 199 недель, в том числе:

Учебные циклы	Число недель	Количество часов
Обучение по учебным циклам	120	4320
Учебная практика	15	540

Производственная практика (по профилю специальности)	13	360
Производственная практика (преддипломная)	4	144
Промежуточная аттестация	7	252
Государственная (итоговая) аттестация	6	216
Каникулярное время	34	1224
<b>Итого:</b>	<b>199</b>	<b>7164</b>

Максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ОПОП по ППССЗ.

Обязательный объем аудиторной учебной нагрузки составляет 36 часов в неделю.

Продолжительность учебной недели – 6 дней; учебные занятия сгруппированы парами.

На освоение ОПОП по ППССЗ в учебном плане отводится 4320 часов:

общеобразовательная подготовка 1404 часа;

профессиональная подготовка 2916 часа (включая вариативную часть):

- общий гуманитарный и социально-экономический цикл – 420 часа;

- математический и общий естественнонаучный цикл – 208 часов;

- профессиональный цикл – 2288 часов.

При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик:

- учебная практика – 540 часов (15 недель);

- производственная практика (по профилю специальности) – 468 часа (13 недель);

- преддипломная практика – 144 часа (4 недели).

При выделении времени на лабораторные и практические занятия соблюдены параметры практикоориентированности в диапазоне 50-65%. В целом по ОПОП практикоориентированность составляет 61%.

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся в рамках профессиональных модулей, концентрированно, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

### 1.3.3 Формирование вариативной части ППССЗ

Вариативная часть составляет 864 часов (30 процентов от общего времени), отведенного на освоение образовательной программы, и распределяется следующим образом:

№	Название цикла	Количество часов	Вариативная часть
1.	Профессиональный цикл, в том числе:	<b>864</b>	
	- общепрофессиональные дисциплины	308	введена дисциплина: <i>ОП.10 Психология и этика профессиональной деятельности (50 часов);</i> с целью повышения качества подготовки обучающихся по специальности, формирования профессиональных компетенций добавлено 258 часов из вариативной части на изучение общепрофессиональных дисциплин
	- профессиональные модули	556	введены:

			<p><i>МДК.06.02 Основы предпринимательства*</i> (36 часов);</p> <p><i>МДК.07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар (242 часов);</i></p> <p>- с целью повышения качества подготовки обучающихся по специальности, формирования профессиональных компетенций добавлено 278 часов из вариативной части на изучение профессиональных модулей профессионального учебного цикла</p>
	<b>Итого</b>	<b>864</b>	

\*Протокольные поручения п 4.2 заседания Правительства Ставропольского края по вопросу «О реализации в Ставропольском крае Стратегии развития системы подготовки рабочих кадров и формировании прикладных квалификаций в Российской Федерации на период до 2020 года.

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

### **2.1 Область профессиональной деятельности**

Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продуктов питания.

### **2.2 Объекты профессиональной деятельности:**

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.

### **2.3 Виды деятельности**

В соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выпускник 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 профессии 16675 Повар

### **2.4 Требования к результатам освоения ППССЗ**

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.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 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.

ВД 7 Выполнение работ по профессии 16675 Повар

ПК 7.1 Осуществлять приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

ПК 7.2 Осуществлять изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции, разнообразного ассортимента





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

### **3.1 Учебный план**

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

- объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам;
- перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик);
- последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- распределение по годам обучения и семестрам различных форм промежуточной аттестации по учебным дисциплинам, профессиональным модулям (и их составляющим междисциплинарным курсам, учебной и производственной практике);
- объемы учебной нагрузки по видам учебных занятий, по учебным дисциплинам, профессиональным модулям и их составляющим;
- сроки прохождения и продолжительность преддипломной практики;
- формы государственной (итоговой) аттестации, объемы времени, отведенные на подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в рамках ГИА;
- объем каникул по годам обучения.

Учебный план представлен в Приложении 1.

### **3.2. Календарный учебный график**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ППССЗ по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестации, каникулы. Календарный учебный график приведен в Приложении 2.

### **3.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла**

Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла (Приложение 3) разработаны, утверждены и рекомендованы к применению методическим советом. Рабочие программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
- паспорт программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

<b>Индекс дисциплины</b>	<b>Наименование дисциплин</b>	<b>Приложение 3</b>
ОУД.01	<b>Русский язык</b>	Приложение 3.1
ОУД.02	Литература	Приложение 3.2
ОУД.03	Иностранный язык	Приложение 3.3
ОУД.04	<b>Математика</b>	Приложение 3.4
ОУД.05	История	Приложение 3.5
ОУД.06	Физическая культура	Приложение 3.6
ОУД.07	Основы безопасности жизнедеятельности	Приложение 3.7
ОУД.08	Информатика	Приложение 3.8
ОУД.09	Физика	Приложение 3.9
ОУД.10	<b>Химия</b>	Приложение 3.10
ОУД.11	Обществознание	Приложение 3.11
ОУД.12	Биология	Приложение 3.12
ОУД.13	География	Приложение 3.13
ОУД.14	Астрономия	Приложение 3.14
УД.01	Основы финансовой грамотности Психология саморегуляции и социальной адаптации Эффективное поведение на рынке труда	Приложение 3.15

### **3.4. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла**

Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла (Приложение 4) разработаны, утверждены и рекомендованы к применению методическим советом. Рабочие программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
- паспорт программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

<b>Индекс дисциплины</b>	<b>Наименование дисциплин</b>	<b>Приложение 4</b>
ОГСЭ.01	Основы философии	Приложение 4.1
ОГСЭ.02	История	Приложение 4.2
ОГСЭ.03	Иностранный язык	Приложение 4.3
ОГСЭ.04	Физическая культура	Приложение 4.4

### **3.5. Программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла**

Рабочие программы дисциплин математического и общего естественно-научного цикла (Приложение 5) разработаны, утверждены и рекомендованы к применению методическим советом. Рабочие программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
- паспорт программы учебной дисциплины;

- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Индекс дисциплины	Наименование дисциплин	Приложение 5
ЕН.01	Математика	Приложение 5.1
ЕН.02	Экологические основы природопользования	Приложение 5.2
ЕН.03	Химия	Приложение 5.3

### 3.6. Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

#### 3.6.1. Программы общепрофессиональных дисциплин

Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла (Приложение 6) разработаны, утверждены и рекомендованы к применению методическим советом. Рабочие программы учебных дисциплин содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
- паспорт программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Индекс дисциплины	Наименование дисциплин	Приложение 6
ОП.01	Микробиология, санитария, гигиена в пищевом производстве	Приложение 6.1
ОП.02	Физиология питания	Приложение 6.2
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	Приложение 6.3
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Приложение 6.4
ОП.05	Метрология и стандартизация	Приложение 6.5
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	Приложение 6.6
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга.	Приложение 6.7
ОП.08	Охрана труда	Приложение 6.8
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	Приложение 6.9
ОП.10	Психология и этика профессиональной деятельности	Приложение 6.10

#### 3.6.2. Программы профессиональных модулей

Рабочие программы профессиональных модулей профессионального цикла (Приложение 7) разработаны, утверждены и рекомендованы к применению методическим советом, согласованы с работодателем. Рабочие программы профессиональных модулей содержат следующие структурные элементы:

- титульный лист;
- сведения о согласовании и утверждении программы, разработчиках, рецензентах;
- паспорт программы профессионального модуля;
- результаты освоения профессионального модуля;
- структура и содержание профессионального модуля;

- условия реализации программы профессионального модуля;
- контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

<b>Индекс дисциплины</b>	<b>Наименование дисциплин</b>	<b>Приложение 7</b>
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приложение 7.1
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Приложение 7.2
ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Приложение 7.3
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приложение 7.4
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Приложение 7.5
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Приложение 7.6
ПМ.07	Выполнение работ по профессии 16675 Повар	Приложение 7.7

### **3.7. Программы учебной и производственной практик**

Согласно п. 7.14. ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Согласно п. 7.14. ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривает следующие виды практик: учебная и производственная (по профилю 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 обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно. При реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Согласно п. 7.14. ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматривается прохождение учебной, производственной по профилю специальности и производственной преддипломной практики на базе предприятий: ООО «Восточный ветер», ресторан «Наутилус», ООО «Юбилей - 220», Кафе «Камелот», ОАО «Исток», ООО «Витязь» столовая «Березка».

**Целями учебной практики** являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- развитие и накопления специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности или в отдельных ее разделах.

**Задачи учебной практики:**

- закрепить знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения

теоретических курсов;

- выработать практические навыки и способствовать комплексному формированию трудовых функций, общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации данной ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматриваются следующие виды учебных практик:

Индекс практики	Наименование практики	Количество часов	Приложение 8
УП.01	Учебная практика	108	Приложение 8.1
УП.02	Учебная практика	72	Приложение 8.2
УП.03	Учебная практика	108	Приложение 8.3
УП.04	Учебная практика	72	Приложение 8.4
УП.05	Учебная практика	72	Приложение 8.5
УП.07	Учебная практика	216	Приложение 8.6

При реализации ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППССЗ по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по специальности.

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

#### **Цель производственной практики:**

- непосредственное участие обучающегося в деятельности организации;
- закрепление теоретических знаний, полученных во время аудиторных занятий, учебной практики;
- приобретение профессиональных умений и навыков;
- приобщение студента к социальной среде организации с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере;
- сбор необходимых материалов для написания выпускной квалификационной работы.

При реализации данной ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусматриваются следующие виды производственной практики (по профилю специальности):

Индекс практики	Наименование практики	Количество часов	Приложение 9
ПП.01	Производственная практика (по профилю специальности)	72	Приложение 9.1

ПП.02	Производственная практика (по профилю специальности)	72	Приложение 9.2
ПП.03	Производственная практика (по профилю специальности)	36	Приложение 9.3
ПП.04	Производственная практика (по профилю специальности)	36	Приложение 9.4
ПП.05	Производственная практика (по профилю специальности)	36	Приложение 9.5
ПП.06	Производственная практика (по профилю специальности)	36	Приложение 9.6
ПП.07	Производственная практика (по профилю специальности)	72	Приложение 9.7
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	144	Приложение 9.8

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики. В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Учебная практика, производственная практика (по профилю специальности) и производственная практика (преддипломная) завершаются дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

## 4 РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ППССЗ

### 4.1. Кадровое обеспечение

Реализация ППССЗ обеспечивается научно-педагогическими кадрами техникума, имеющими высшее профессиональное образование, как правило, базовое или образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, ПМ и систематически занимающиеся научной и научно-методической деятельностью.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях ежегодно (не реже 1 раза в 3 года).

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

Все дисциплины, профессиональные модули, практики, предусмотренные учебным планом специальности, имеют необходимое учебно-методическое обеспечение (рабочие программы, методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов, учебно-методические пособия).

Реализация ППССЗ специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом в сеть Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу.

Библиотечный фонд ГБПОУ ГТМАУ обеспечен печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся. Обучающимся предоставляется возможность оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями, организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети.

Реализация основных образовательных программ обеспечивается компьютерными программами, информационными системами и базами данных, соответствующими современному уровню науки и техники, в объеме, достаточном для освоения ООП, согласно требованиям ФГОС: электронная библиотечная система “ZNANIUM.COM”, интернет “BOOK.RU”, информационная система «Гарант».

В библиотеке техникума открыт доступ к электронно-библиотечной системе KNIGAFUND – это онлайн библиотека актуальной учебной литературы.

Библиотека соответствует ФГОС и отвечает требованиям современного читателя. Доступ рассчитан на неограниченное количество обращений студентов и читателей библиотек из любой точки мира по сети.

### 4.3. Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Техникум располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом ГБПОУ ГТМАУ. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Учебный процесс реализуется в кабинетах, лабораториях, мастерских и других помещениях. Указанный перечень соответствует требованиям ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Созданы условия для работы в сети Интернет в учебных целях. Установлена контентная фильтрация.

Реализация ОПОП по ППССЗ обеспечивает выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая как обязательный компонент практические задания с использованием персональных компьютеров; освоение обучающимися профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в образовательном учреждении или в организациях в зависимости от специфики вида профессиональной деятельности.

При использовании электронных изданий техникум обеспечивает каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Проведение учебного процесса обеспечено необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Местом для самостоятельной работы является библиотека, читальный зал.

Наименование кабинетов	№ кабинета
<b>Кабинеты</b>	
Социально-экономических дисциплин	6,7
Иностранного языка	1,2
Информационных технологий в профессиональной деятельности	14
Экологических основ природопользования	3
Материаловедения	12
Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства.	21,22
Безопасности жизнедеятельности	25
Охрана труда	20
<b>Лаборатории</b>	
Химии	10
Метрологии и стандартизации.	39
Микробиологии санитарии и гигиены.	38
Учебный кондитерский цех.	42
Учебный кулинарный цех.	43
<b>Спортивный комплекс</b>	
Спортивный зал	
Стрелковый тир	
<b>Залы</b>	
Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет	

#### 4.5 Базы практики

Основными базами практики студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания являются

Наименование предприятия - стратегического партнера	ФИО руководителя предприятия
ООО «Восточный ветер» Ресторан «Наутилус»	Вольнец С.В.
ООО «Юбилей-220»	Мягкий Н.А.
Кафе «Камелот»	Цугунян С.В.
ОАО «Исток»	Сербич А.М.
ООО «Витязь», столовая «Березка»	Соколова Н.К.

Имеющиеся базы практик студентов обеспечивают возможность прохождения практик всеми студентами в соответствии с учебным планом.

Учебная практика проводится в каждом профессиональном модуле и является его составной частью. Задания на учебную практику, порядок ее прохождения приведены в программах профессиональных модулей.