

Профессиональное образовательное частное учреждение  
«Мурманский кооперативный техникум»

Программа рассмотрена  
на заседании ОЦМК  
Протокол № 1  
от «29» 08 2019 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ПОЧУ МКТ

И.Э. Прокопьева

Приказ № 30  
от «30» 08 2019 г.

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА  
(базовой подготовки)

специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения: 3 г. 10 м.

Согласовано с работодателями

Председатель Правления  
Мурманского Облпотребсоюза

С.Б. Лыкова

«  »    2019 г.



Директор ООО «Диметра»

Д.С. Малхасян

«  »    2019 г.



Мурманск, 2019

Основная профессиональная образовательная программа составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384 с присвоением квалификации: техник-технолог.

**Организация – разработчик:** Профессиональное образовательное частное учреждение «Мурманский кооперативный техникум»

**Разработчики:**

## Содержание

|   |       |
|---|-------|
| <b>Раздел 1. Общие положения</b>  | ..... |
| <b>Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы</b>   | ..... |
| 2.1. <i>Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования</i>                         | ..... |
| <b>Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника</b>  | ..... |
| 3.1. <i>Область профессиональной деятельности выпускника</i>  | ..... |
| 3.2. <i>Объекты профессиональной деятельности выпускника</i>  | ..... |
| <b>Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы</b>  | ..... |
| 4.1. <i>Общие компетенции</i>   | ..... |
| 4.2. <i>Профессиональные компетенции</i>  | ..... |
| <b>Раздел 5. Структура образовательной программы</b>  | ..... |
| 5.1. <i>Учебный план</i>  | ..... |
| 5.2. <i>Календарный учебный график</i>  | ..... |
| <b>Раздел 6. Условия реализации образовательной программы</b>   | ..... |
| 6.1. <i>Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы</i>                                     | ..... |
| 6.2. <i>Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы</i>   | ..... |
| <b>Раздел 7. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ</b>   | ..... |
| 7.1. <i>Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций</i> | ..... |
| 7.2. <i>Требования к выпускным квалификационным работам</i>   | ..... |
| 7.3. <i>Организация государственной итоговой аттестации выпускников</i>   | ..... |
| <b>ПРИЛОЖЕНИЯ</b>   | ..... |

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящая основная профессиональная образовательная программа специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (далее ОПОП СПО) разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384.

ОПОП СПО определяет рекомендованный объем и содержание среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, планируемые результаты освоения образовательной программы, примерные условия образовательной деятельности.

Образовательная программа, реализуемая на базе основного общего образования, разрабатывается образовательной организацией на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования и ФГОС СПО с учетом получаемой специальности и настоящей ОПОП СПО.

### 1.2. Нормативные основания для разработки ОПОП СПО:

– Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказ Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания» (зарегистрирован в Минюсте РФ 23 июля 2014 г., регистрационный № 33234);

– Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. N 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 30 июля 2013 г., регистрационный N 29200) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);

– Приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный N 30306);

– Приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. N 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 N 28785);

## Раздел 2. Общая характеристика образовательной программы

### 2.1. Общая характеристика образовательной программы среднего профессионального образования

Квалификации, присваиваемые выпускникам образовательной программы: техник – технолог.

Формы получения образования: допускается только в профессиональной образовательной организации.

Формы обучения: очная, заочная

Срок получения образования по образовательной программе, реализуемой на базе среднего общего образования: 2 года 10 месяцев (очно), 3 года 10 месяцев (заочно)

Сроки получения среднего профессионального образования по образовательной программе, реализуемой на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования 3 года 10 месяцев. (очно), 4 года 10 месяцев (заочно)

### Раздел 3. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

#### 3.1. Область профессиональной деятельности выпускников.

Организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

#### 3.2. 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.

### Раздел 4. Планируемые результаты освоения образовательной программы

#### 4.1. Общие компетенции

| Код   | Наименование общих компетенций   |
|-------|--|
| 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-коммуникативные 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, результат выполнения работ.  |
| 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.  |

#### 4.2. Профессиональные компетенции

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

#### 4.2.1. Профессиональные компетенции

| Код    | Наименование  |
|--------|---|
| ВПД 1  | Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.                   |
| ПК 1.1 | Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.                       |
| ПК 1.2 | Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.                       |
| ПК 1.3 | Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.                              |
| ВПД 2  | Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.                             |
| ПК 2.1 | Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.                                   |
| ПК 2.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |
| ПК 2.3 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.   |
| ВПД 3  | Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.                              |
| ПК 3.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных супов.   |
| ПК 3.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.  |
| ПК 3.3 | Организовывать и проводить сложных блюд из овощей, грибов и сыра.   |
| ПК 3.4 | Организовывать и проводить 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 профессии Повар.  |

## Раздел 5. Структура образовательной программы

### 5.1. Учебный план

Учебный план определяет следующие характеристики ППССЗ по специальности:

- 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.

Максимальный объем учебной нагрузки составляет 54 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной нагрузки.

Максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

ППССЗ СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания представлена учебными циклами: общим гуманитарным и социально-экономическим (ОГСЭ); математическим и общим естественнонаучным (ЕН); профессиональным (П), а также разделами: учебная практика (УП); производственная практика (по профилю специальности) (ПП); производственная практика (преддипломная) (ПДП); промежуточная аттестация (ПА); государственная итоговая аттестация (ГИА). Профессиональный учебный цикл представлен общепрофессиональными дисциплинами (ОП) и профессиональными модулями (ПМ) в соответствии с видами деятельности.

В составе ППССЗ выделены обязательная и вариативная части.

Объем обязательной части ППССЗ по циклам составляет 70% от общего объема времени, отведенного на их освоение.

Обязательная часть ППССЗ представлена:

– в цикле ОГСЭ: ОГСЭ.01. Основы философии, ОГСЭ.02. История, ОГСЭ.03. Иностранный язык, ОГСЭ.04. Физическая культура;

– в цикле ЕН: ЕН.01. Математика, ЕН.02. Экологические основы природопользования; ЕН.03. Химия;

– в профессиональном цикле: ОП.01. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП.02. Физиология питания, ОП.03. Организация хранения и контроль запасов 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;

- профессиональными модулями: 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 профессии «Повар».

Объем и содержание обязательной части ППССЗ соответствует требованиям ФГОС.

Вариативная часть ППССЗ сформирована с учетом возможности расширения и углубления подготовки, определяемой содержанием обязательной части ППССЗ, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с особенностями регионального рынка труда, а также возможностью продолжения образования с учетом преемственности профессиональных образовательных программ различного уровня. Содержание вариативной части согласовано с работодателями.

Часы вариативной части использованы для расширения и углубления изучения учебных дисциплин вариативной части, для приобретения новых ПК:

– введены новые дисциплины: русский язык и культура речи; психология и этика профессиональной деятельности; кухни народов мира; организация обслуживания на предприятиях общественного питания; оборудование предприятий общественного питания; организация производства на предприятиях общественного питания.

– новые МДК: Основы создания и организации кооперативного дела.

Учебный процесс организован в режиме шестидневной учебной недели, продолжительность одного занятия – 45 минут, занятия группируются парами. Недельная нагрузка – 36 часов (6 часов в день). Рабочий учебный план представлен в Приложении 1.

## **5.2. Календарный учебный график**

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

## **Раздел 6. Условия реализации образовательной программы**

### **6.1. Требования к материально-техническому оснащению образовательной программы.**

6.1.1. Для реализации программы используется материально-техническая база, обеспечивающая проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом техникума.

Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена осуществляется на базе 14-ти учебных кабинетов, 3-х лабораторий, учебного кулинарного и учебного кондитерского цехов, спортивного комплекса, актового зала, библиотеки с читальным залом.

Перечень специальных помещений:

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;  
иностранный язык;  
информационных технологий в профессиональной деятельности  
экологические основы природопользования  
технического 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.

Залы:

библиотека, читальный зал с выходом в интернет;  
актовый зал.

6.1.2. Материально-техническое оснащение лабораторий, мастерских и баз практики по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ПОЧУ «МКТ» располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным планом, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам в разрезе выбранных траекторий.

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профессиональной деятельности обучающихся.

Оборудование организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

### **6.2. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## **Раздел 7. Контроль и оценка результатов освоения ППССЗ**

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

Оценка качества освоения ППССЗ включает: текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплинам и междисциплинарным курсам в составе профессиональных модулей разрабатываются и утверждаются образовательной организацией самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации разрабатываются и

утверждаются образовательной организацией после предварительного положительного заключения работодателей.

Для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (междисциплинарным курсам) кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса) в качестве внешних экспертов активно привлекаются преподаватели смежных дисциплин (курсов). Для максимального приближения программ промежуточной аттестации обучающихся по профессиональным модулям к условиям их будущей профессиональной деятельности образовательной организацией в качестве внештатных экспертов привлекаются работодатели.

### **7.2 Требования к выпускным квалификационным работам**

Государственная итоговая аттестация выпускников ПОЧУ «МКТ», освоивших программу подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, включает защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).

Темы выпускных квалификационных работ имеют практико-ориентированный характер и отвечают следующим требованиям:

- овладение профессиональными компетенциями;
- реальность задания;
- актуальность.

Каждая тема дипломной работы соответствует содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Темы дипломных работ разрабатываются преподавателями профессиональных модулей, рассматриваются на заседании объединенной цикловой методической комиссии и утверждаются директором ПОЧУ «МКТ».

Студенту предоставляется право выбора темы выпускной квалификационной работы, в том числе им может быть предложена другая тематика с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

По утвержденным темам руководители дипломных работ разрабатывают индивидуальные задания, которые рассматриваются на заседании объединенной цикловой методической комиссии и утверждаются директором.

Выполненная дипломная работа вместе с отзывом руководителя направляется на рецензию.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты дипломной работы.

Объем времени на подготовку и защиту ВКР (дипломной работы) составляет 6 недель, из них:

- подготовка выпускной квалификационной работы (дипломная работа) – 4 недели;
- защита выпускной квалификационной работы (дипломная работа) – 2 недели.

### **7.3 Организация государственной итоговой аттестации выпускников**

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоения компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний выпускника по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Задача государственной экзаменационной комиссии - комплексная оценка уровня подготовки выпускников техникума в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Сроки проведения государственной итоговой аттестации определяются техникумом в соответствии с учебным планом.

Подведение итогов освоения основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания осуществляется Государственной экзаменационной комиссией посредством определения интегральной оценки компетенций выпускника.