

Министерство труда, занятости и трудовых ресурсов Новосибирской области  
Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования Новосибирской области  
"Новосибирский технологический техникум питания"  
(ГБОУ СПО НСО «НТП»)

СОГЛАСОВАНО  
ООО «РМ Консалтинг»  
Ресторан «РЕОРЧА-S»  
«» Косицын  
«» 2014 года

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ СПО НСО «НТП»  
«» И.М. Шляхто  
«» 2014 года

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**  
по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
базовой подготовки

2014 г.

Программа подготовки специалистов среднего звена ГБОУ СПО НСО "Новосибирский технологический техникум питания" составлена на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 "Технология продукции общественного питания".

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения:
  - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена
  - 1.2. Сроки получения среднего профессионального образования
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
  - 2.3. Специальные требования
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса:
  - 3.1. Учебный план
  - 3.2. Календарный учебный график
  - 3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла
  - 3.4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла
  - 3.5. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла
  - 3.6. 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. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

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

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности СПО 19.02.10 "Технология продукции общественного питания".

Нормативную правовую основу разработки программы подготовки специалистов среднего звена составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО) Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384, зарегистрирован в Министерстве юстиции РФ 23 июля 2014 года, рег. № 33234;
- «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464;
- Положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291;
- локальные нормативные акты ГБОУ СПО НСО "Новосибирский технологический техникум питания".

### **1.2. Сроки получения среднего профессионального образования**

Нормативный срок получения среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки по специальности СПО 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" при очной форме обучения:

- при уровне образования при приеме на обучение – среднее общее образование – 2 года 10 месяцев;
- при уровне образования при приеме на обучение – основное общее образование – 3 года 10 месяцев.

Наименование присваиваемой квалификации – техник-технолог.

## **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 деятельности и профессиональные компетенции

Техник-технолог должен обладать следующими профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.
<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 утверждённую учётно-отчётную документацию
<b>ВПД 6</b>	<b>Выполнение работ по профессии «Повар»</b>

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

### 2.3. Специальные требования

Техник-технолог анализирует и контролирует качество сырья, материалов, готовой продукции, проводит необходимые технологические расчеты и оформляет техническую документацию, выявляет причины брака продукции, разрабатывает меры по его предупреждению и ликвидации, осуществляет контроль над соблюдением правил техники безопасности.

**Медицинские ограничения** для техника-технолога: заболевания опорно-двигательного аппарата, нервной системы, сердечно-сосудистой системы, органов слуха и зрения, иммунной системы, различные формы аллергий, инфекционные заболевания. При наличии этих заболеваний работа по профессии техника-технолога может приводить к ухудшению здоровья, а также создавать непреодолимые препятствия для освоения и роста в рамках этой профессии.

Техники - технологи могут работать на таких предприятиях, как: молокозаводы, мясокомбинаты, фабрики и производства пищевой промышленности, а также на предприятиях общественного питания (рестораны, кафе, столовые)

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

#### **3.1. Рабочий учебный план (Приложение)**

#### **3.2. Календарный учебный график (Приложение)**

#### **3.3. Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического учебного цикла (Приложения):**

- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык
- ОГСЭ.04 Физическая культура
- ОГСЭ.05 Русский язык и культура речи

#### **3.4. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного учебного цикла (Приложения):**

- ЕН.01 Математика
- ЕН.02 Экологические основы природопользования
- ЕН.03 Химия

#### **3.5. Программы общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей профессионального учебного цикла (Приложения):**

##### **Общепрофессиональные дисциплины:**

- 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
- ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания
- ОП.11 Организация производства
- ОП.12 Организация обслуживания
- ОП.13 Бухгалтерский учет в общественном питании
- ОП.14 Особенности питания народов мира

##### **Профессиональные модули:**

- 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"

#### **3.6. Программа производственной практики (преддипломной) (Приложение)**

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

ГБОУ СПО НСО "Новосибирский технологический техникум питания", реализующее программу подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 "Технология продукции общественного питания", располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных учебным планом. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений приводится в пояснениях к рабочему учебному плану.

Реализация программы обеспечивает:

- выполнение обучающимися лабораторных работ и практических занятий, включая практические задания с использованием персональных компьютеров;
- освоение обучающимся профессиональных модулей в условиях созданной соответствующей образовательной среды в лабораториях и мастерских колледжа.

ГБОУ СПО НСО "Новосибирский технологический техникум питания", располагает необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечному фонду. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся обеспечены доступом к сети Интернет.

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

### **5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся**

Оценка качества освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную (итоговую) аттестацию обучающихся.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" создан фонд оценочных средств, позволяющий оценить знания, умения и приобретенные компетенции.

Фонд оценочных средств по специальности СПО 19.02.10 "Технология продукции общественного питания" включает:

- комплекты оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебным дисциплинам;
- комплекты оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональным модулям;
- комплект оценочных средств для проведения государственной (итоговой) аттестации.

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.

Организация контроля и аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям программы подготовки специалистов среднего звена осуществляется в соответствии с локальными актами ГБОУ СПО НСО "Новосибирский технологический техникум питания" - Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся и Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами.

## **5.2. Порядок выполнения и защиты выпускной квалификационной работы**

Государственная (итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы в форме дипломной работы.

Организация выполнения и защиты выпускной квалификационной работы регламентируется локальным актом ГБОУ СПО НСО "Новосибирский технологический техникум питания" - Положением о государственной (итоговой) аттестации выпускников в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы определены Методическими рекомендациями по выполнению дипломной работы.