

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Согласовано

Председатель Чебоксарской ассоциации  
кулинаров



Уездный ИТЦ/

Утверждаю

Директор ГАПОУ «ИТТПиК»



/Тимофеева Е.С./

Приказ от 31.08.2015 г. № 147

**ПРОГРАММА  
ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности среднего профессионального образования  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

2015 г.

**ПРОТОКОЛ  
согласования ППССЗ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания  
срок обучения 1г.10 мес., 3г 10 мес.

Дата 28.08.2015 г.

**Программная документация, представляемая на согласование:**

Рабочий учебный план  
Рабочие программы учебных дисциплин  
Рабочие программы профессиональных модулей  
Рабочие программы производственных практик  
Фонд оценочных средств

1. Содержание программ общепрофессиональных дисциплин: соответствует требованиям к знаниям и умениям.
2. Содержание программ междисциплинарных курсов: соответствует требованиям к знаниям и умениям. Перечень блюд и изделий составлен на основании профессионального стандарта индустрии питания.
3. Содержание программ производственных практик: соответствует требованиям к практическому опыту и умениям.
4. Объем времени на освоение УД, МДК, ПМ, ПП: достаточен для освоения указанного содержания учебного материала.
5. Объем и содержание лабораторных и практических работ: соответствуют требованиям к умениям и знаниям.
6. Тематика курсовых работ: соответствует целям и задачам освоения профессионального модуля.
7. Наличие учебных кабинетов, лабораторий: обеспечивает изучение УД, МДК, проведение всех видов лабораторных и практических работ.
8. Программы промежуточной аттестации позволяют определить уровень сформированности компетенций, определенных в ФГОС.

Представленная на согласование ППССЗ соответствует требованиям ФГОС СПО.

В целом программа соответствует актуальному уровню развития производственных технологий и технико-экономических условий труда на предприятиях общественного питания, может обеспечивать формирование необходимых компетенций, умений, навыков.



Председатель Чебоксарской ассоциации кулинаров

/Уездный Н.Т./

Согласовано

ППССЗ составлена на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного 22 апреля 2014 года № 384 Министерством образования и науки Российской Федерации, зарегистрированного в Минюст России 23 июля 2014 г. № 33234.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения
  - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППССЗ
  - 1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ
  - 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, профессиональных модулей, производственных практик, промежуточной аттестации

### Программы общеобразовательных дисциплин

- БД.01 Русский язык
- БД.02 Литература
- БД.03 Иностранный язык
- БД.04 История
- БД.05 Обществознание (включая экономику и право)
- БД.06 Математика
- БД.07 Физика
- БД.08 Физическая культура
- БД.09 ОБЖ
- БД.10 Чувашская литература
- ПД.01 Информатика и ИКТ
- ПД.02 Химия
- ПД.03 Биология

### Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла

- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык
- ОГСЭ.04 Физическая культура

### Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла

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

### Программы общепрофессиональных дисциплин

- ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
- ОП.02. Физиология питания
- ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и 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 и организация рабочего места
- ОП.11 Организация обслуживания потребителей организаций общественного питания

Программы профессиональных модулей

- 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 одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

4. Требования к условиям реализации ППСЦЗ.
5. Требования к оцениванию качества освоения ППСЦЗ
  - 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся.
  - 5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Приложения: Рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, практик, программы промежуточной аттестации.

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

### **1.1. Нормативно-правовые основы разработки ППСЦЗ**

ППСЦЗ - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Нормативную правовую основу разработки ППСЦЗ (далее - программа) составляют:

Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29 декабря 2012 г., № 273-ФЗ;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г., № 464 «Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 августа 2013 г., № 968 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

Устав ГАПОУ ЧР «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Минобразования Чувашии.

## 1.2. Нормативный срок освоения ППССЗ

Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания при очной форме получения образования на базе основного общего образования – 3 г 10 месяцев.

Квалификация выпускника: техник-технолог.

## 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ППССЗ

### 2.1. Область и объекты 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 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

**Виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции выпускника:**

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 профессиям повар, кондитер</b>
ПК 7.1.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ПК 7.2.	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и теста.
ПК 7.3.	Готовить простые супы.
ПК 7.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы.
ПК 7.5.	Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
ПК 7.6.	Готовить и оформлять простые блюда из мяса, мясных продуктов, домашней птицы.
ПК 7.7.	Готовить и оформлять простые холодные блюда и закуски.
ПК 7.8.	Готовить и оформлять простые сладкие блюда и напитки.
ПК 7.9.	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

#### 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, определять 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 личност-

	ного 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**

Лица, поступающие на обучение, должны иметь документ о получении основного общего образования.

Медицинские ограничения регламентированы Перечнем медицинских противопоказаний Министерства здравоохранения Российской Федерации.

## **3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса**

### **3.1. УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

#### 4. Требования к условиям реализации ППССЗ

ППССЗ обеспечивается учебно-методической документацией по всем дисциплинам, междисциплинарным курсам и профессиональным модулям.

Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Реализация ППССЗ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин (модулей) ППССЗ. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся имеют доступ к сети Интернет.

Материальная база обеспечивает проведение всех видов лабораторных работ и практических занятий.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального цикла и одним учебно-методическим печатным и/или электронным изданием по каждому междисциплинарному курсу (включая электронные базы периодических изданий).

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной литературы по дисциплинам всех циклов, изданной 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. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящего не менее чем из трех наименований отечественных журналов.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматривается производственная практика.

Производственная практика состоит из двух этапов: практики по профилю специальности и преддипломной практики.

Производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

Консультации для обучающихся предусматриваются из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год, в том числе в период реализации образовательной программы среднего общего образования для лиц, обучающихся на базе основного общего образования. Формы проведения консультаций: групповые, индивидуальные; письменные, устные.

Реализация ППССЗ по специальности обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.



## 5. Требования к оцениванию качества освоения ППССЗ

### 5.1. Контроль и оценка достижений обучающихся

В соответствии с ФГОС СПО оценка качества освоения ППССЗ включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестацию обучающихся.

Формы и методы текущего контроля и промежуточной аттестации разрабатываются техникумом и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Текущий контроль осуществляется преподавателем в течение семестра, в ходе повседневной учебной работы.

Промежуточная аттестация (*зачет, экзамен*) осуществляется в рамках завершения изучения дисциплины, профессионального модуля, практики и позволяет определить качество усвоения изученного материала.

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся экзамены (квалификационные). Для проведения экзамена (квалификационного) создается независимая аттестационная комиссия из представителей работодателей.

В соответствии с требованиями ФГОС для аттестации студентов на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ техникум создает фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

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.

Фонды оценочных средств включают в себя типовые задания, контрольные работы, тесты и другие оценочные средства, позволяющие оценить знания, умения и практический опыт, а также уровень приобретенных профессиональных и общих компетенций. Каждое оценочное средство по теме должно обеспечивать проверку усвоения конкретных элементов учебного материала.

Комплект оценочных средств должен соответствовать п.2. рабочей программы учебной дисциплины - «Структура и содержание учебной дисциплины» и п. 3 рабочей программы профессионального модуля – «Структура и содержание профессионального модуля».

### 5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации разрабатываются и утверждаются техникумом после предварительного положительного заключения работодателей.