

Частное профессиональное образовательное учреждение  
Тюменского областного союза потребительских обществ  
«Тюменский колледж экономики, управления и права»  
(ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»)

**СОГЛАСОВАНО**

Протокол заседания  
педагогического совета  
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»  
от 27 августа 2014 г. № 1

**УТВЕРЖДЕНА**

приказом директора  
ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП»  
от 29 августа 2014 № 33-О

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

Частного профессионального образовательного учреждения  
Тюменского областного союза потребительских обществ

**«Тюменский колледж экономики, управления и права»**

по специальности среднего профессионального образования  
технического профиля

19.02.10. Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Программа подготовки специалистов среднего звена частного профессионального образовательного учреждения Тюменского областного союза потребительских обществ «Тюменский колледж экономики, управления и права» (далее - ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП», колледж) составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) технического профиля 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. N 33234)

Эксперт:

Басова Е. В., начальник производства СМ «Перекресток»

---

Ф.И.О., должность, место работы, дата написания экспертного заключения

---

Ф.И.О., должность, место работы, дата написания экспертного заключения

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ЧАСТЬ 1</b>		стр.
1.	Общие положения	8
1.1.	Нормативно-правовые основы разработки программы подготовки специалистов среднего звена	8
1.2.	Нормативный срок освоения программы	10
2.	Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки	11
2.1.	Область и объекты профессиональной деятельности	11
2.2.	Виды профессиональной деятельности и компетенции	11
2.3.	Специальные требования	13
3.	Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса	15
3.1.	Рабочий учебный план (базовая подготовка)	15
3.1.1.	Рабочий учебный план на базе среднего общего образования базовой подготовки очной формы обучения (Приложение 1)	17
3.1.2.	Рабочий учебный план на базе основного общего образования базовой подготовки очной формы обучения (Приложение 1.1)	
3.2.	Календарный учебный график	18
3.2.1.	Календарный учебный график на базе среднего общего образования базовой подготовки очной формы обучения (Приложение 1)	18
3.2.2.	Календарный учебный график на базе основного общего образования базовой подготовки очной формы обучения (Приложение 1.2)	
3.3.	Программы дисциплин общеобразовательного цикла (на базе общего образования)	18
3.3.1.	ОДБ.01 Программа по русскому языку	Приложение 2 18
3.3.2.	ОДБ.02 Программа по литературе	Приложение 3 18
3.3.3.	ОДБ.03 Программа по английскому языку	Приложение 4 18
3.3.4.	ОДБ.04 Программа по истории	Приложение 5 18
3.3.5.	ОДБ.05 Программа по обществознанию	Приложение 6 18
3.3.6.	ОДБ.08 Программа по химии	Приложение 7 18
3.3.7.	ОДБ.09 Программа по биологии	Приложение 8 18
3.3.8.	ОДБ.13 Программа по физической культуре	Приложение 9 18
3.3.9.	ОДБ.14 Программа по ОБЖ	Приложение 10 18
3.3.10.	ОДП.15 Программа по математике	Приложение 11 18
3.3.11.	ОДП. 16 Программа по информатике и ИКТ	Приложение 12 18
3.3.12.	ОДП. 20 Программа по физике	Приложение 13 18

**СОДЕРЖАНИЕ****ЧАСТЬ 2**

<b>ЧАСТЬ 2</b>			
3.4.	Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла		18
3.4.1.	ОГСЭ.01. Программа по основам философии	Приложение 14	18
3.4.2.	ОГСЭ.02. Программа по истории	Приложение 15	18
3.4.3.	ОГСЭ.03. Программа по английскому языку	Приложение 16	18
3.4.4.	ОГСЭ.04. Программа по физической культуре	Приложение 17	18
	Программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла Вариативная часть		18
3.4.5.	ОГСЭ. 05. Программа по русскому языку и культуре речи	Приложение 18	18
3.5.	Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла		18
3.5.1.	ЕН.01. Математика	Приложение 19	18
3.5.2.	ЕН.02. Экологические основы природопользования	Приложение 20	18
3.5.3.	ЕН.03. Химия	Приложение 21	18

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ЧАСТЬ 3</b>			
	Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла		18
3.6.	Программы общепрофессиональных дисциплин Обязательная часть		18
3.6.1.	ОП.01. Программа по микробиологии, санитарии и гигиене в пищевом производстве	Приложение 22	18
3.6.2.	ОП.02. Программа по физиологии питания	Приложение 23	18
3.6.3.	ОП.03. Программа по организации хранения и контроль запасов и сырья	Приложение 24	18
3.6.4.	ОП.04. Программа по информационным технологиям в профессиональной деятельности	Приложение 25	18
3.6.5.	ОП.05. Программа по метрологии и стандартизации	Приложение 26	18
3.6.6.	ОП.06 Программа по правовым основам профессиональной деятельности	Приложение 27	18
3.6.7.	ОП.07 Программа по основам экономики, менеджмента и маркетинга	Приложение 28	18
3.6.8.	ОП.08 Программа по охране труда	Приложение 29	18
3.6.9.	ОП.09. Программа по безопасности жизнедеятельности	Приложение 30	18
	Программы общепрофессиональных дисциплин Вариативная часть		18
3.6.10.	ОП.10. Программа по истории потребительской кооперации	Приложение 31	18
3.6.11.	ОП.11. Программа по введению в специальность	Приложение 32	18

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ЧАСТЬ 4</b>			
			Стр.
	Программы профессиональных модулей Обязательная часть		
3.6.12.	ПМ.01. Программа по организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Приложение 33	19
3.6.13.	ПМ.02. Программа по организации процесса приготовления и приготовлению сложной холодной кулинарной продукции	Приложение 34	19
3.6.14.	ПМ.03. Программа по организации процесса приготовления и приготовлению сложной горячей кулинарной продукции	Приложение 35	19
3.6.15.	ПМ.04. Программа по организации процесса приготовления и приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Приложение 36	19
3.6.16.	ПМ.05. Программа по организации процесса приготовления и приготовлению сложных холодных и горячих десертов	Приложение 37	19
3.6.17.	ПМ.06. Программа по организации работы структурного подразделения	Приложение 38	19
3.6.18.	ПМ.07. Программа по выполнению работ по профессии Повар	Приложение 39	19
	Программы профессиональных модулей Вариативная часть		19
3.6.19.	ПМ.08. Программа по организации процесса приготовления и приготовлению блюд национальных и зарубежных кухонь	Приложение 40	19
3.6.20.	Рабочая программа производственной (преддипломной) практики	Приложение 41	19
4.	Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена		19
4.1.	Требования к минимальному материально-техническому обеспечению		19
4.1.1.	Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.		20
4.2.	Информационное обеспечение обучения		20
4.3.	Общие требования к организации образовательного процесса		21
4.4.	Кадровое обеспечение образовательного процесса		23

5.	Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена		27
5.1.	Контроль и оценка достижений обучающихся		27
5.2.	Организация государственной итоговой аттестации выпускников		28
5.2.1.	Программа ГИА	Приложение 42	29

## 1. Общие положения

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

Программа подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности СПО социально-экономического профиля 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

Нормативную правовую основу разработки ППССЗ составляют:

- 1) Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
- 2) Федеральный закон Российской Федерации от 1 декабря 2007 г. N 307-ФЗ "О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в целях предоставления объединениям работодателей права участвовать в разработке и реализации государственной политики в области профессионального образования».
- 3) ФГОС по направлению подготовки специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. N 33234).
- 4) Примерные программы по общеобразовательным дисциплинам, одобренными ФГУ «Федеральный институт развития образования» 10 апреля 2008 года.
- 5) Приказ Минобрнауки России 29.10.2013 N 1199 (ред. от 14.05.2014) «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования» (Зарегистрировано в Минюсте России 26.12.2013 N 30861).
- 6) Приказ Минобрнауки России от 18.04.2013 N 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».
- 7) Приказ Минобрнауки России от 04.07.2013 N 531 (ред. от 15.11.2013) «Об утверждении образцов и описаний диплома о среднем профессиональном образовании и приложения к нему».
- 8) Приказ Минобрнауки России от 16.08.2013 N 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
- 9) Рекомендации Министерства образования и науки РФ по реализации образовательной программы среднего (полного) общего образования в образовательных учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования в соответствии с Федеральным базисным учебным планом и примерными учебными планами для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования. Москва, 2007.
- 10) Разъяснения по реализации федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования (профильное обучение) в пределах основных профессиональных образовательных программ начального профессионального или среднего профессионального образования, формируемых на основе федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального и среднего профессионального образования (одобрены Научно-методическим советом Центра начального, среднего, высшего и дополнительного профессионального образования ФГУ «ФИРО» Протокол № 1 от «03» февраля 2011 г.).
- 11) Устав частного профессионального образовательного учреждения Тюменского областного союза потребительских обществ «Тюменский колледж экономики, управления и права».

## **Классификаторы социально-экономической информации**

1. Общероссийский классификатор профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016 – 94);
2. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих, утвержденный постановлением Минтруда РФ от 21 августа 1998 г. №37 ( в ред. от 12.02.2014);
3. «ОК 029-2007 (КДЕС Ред. 1.1). Общероссийский классификатор видов экономической деятельности» (утв. Приказом Ростехрегулирования от 22.11.2007 N 329-ст) (ред. от 24.12.2012) (введен в действие 01.01.2008 на период до 01.01.2015 без отмены ОК 029-2001 (КДЕС Ред. 1)).
4. Общероссийский классификатор занятий (ОКЗ, ОК 010-93) (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 30.12.1993 N 298) (дата введения 01.01.1995).

### **1.2. Нормативный срок освоения программы**

Нормативный срок освоения ППССЗ по специальности СПО технического профиля  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Базовая подготовка:

- на базе среднего общего образования – 2 года 10 месяцев;
- на базе основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

## **2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам программы подготовки специалистов среднего звена**

### **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.

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.

### **2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции**

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

**Техник-технолог** должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

**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 приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление 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 рабочей профессии Повар

ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.

ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.

ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.

ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.

ПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

ПК 7.8. Готовить бульоны и отвары.

ПК 7.9. Готовить простые супы.

ПК 7.10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.

ПК 7.11. Готовить простые горячие и холодные соусы.

- ПК 7.12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 7.13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 7.14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 7.15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 7.16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 7.17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 7.18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 7.19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 7.20. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 7.21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 7.22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.23. Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.24. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

### **Общие компетенции выпускника**

**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.

## **2.3. Специальные требования**

### **2.3.1. Региональные компетенции выпускника:**

- РК 1.** Развить навыки профессиональной речи.
- РК 2.** Знать историю потребительской кооперации.
- РК 3.** Организовывать и проводить приготовление блюд кухонь народов мира.
- РК 4.** Организовывать и проводить приготовление блюд национальных кухонь.
- РК 5.** Проводить оформление и дизайн блюд и кондитерских изделий.

### **2.3.2. Профессия рабочих НПО, осваиваемые в рамках ППССЗ технического профиля 19.02.10. Технология продукции общественного питания**

## **16675 Повар**

- ПК 7.1. Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и грибов, подготовку пряностей и приправ.
- ПК 7.2. Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
- ПК 7.3. Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 7.4. Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 7.5. Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 7.6. Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 7.7. Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.
- ПК 7.8. Готовить бульоны и отвары.
- ПК 7.9. Готовить простые супы.
- ПК 7.10. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты.
- ПК 7.11. Готовить простые горячие и холодные соусы.
- ПК 7.12. Производить обработку рыбы с костным скелетом.
- ПК 7.13. Производить приготовление или подготовку полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом.
- ПК 7.14. Готовить и оформлять простые блюда из рыбы с костным скелетом.
- ПК 7.15. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и домашней птицы.
- ПК 7.16. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.
- ПК 7.17. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.
- ПК 7.18. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.
- ПК 7.19. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями.
- ПК 7.20. Готовить и оформлять салаты.
- ПК 7.21. Готовить и оформлять простые холодные закуски.
- ПК 7.22. Готовить и оформлять простые холодные блюда.
- ПК 7.23. Готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда.
- ПК 7.24. Готовить простые горячие напитки.
- ПК 7.25. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

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

#### **3.1. Рабочий учебный план**

- 3.1.1. Рабочий учебный план на базе среднего общего образования базовой подготовки очной формы обучения (Приложение 1)
- 3.1.2. Рабочий учебный план на базе основного общего образования базовой подготовки очной формы обучения (Приложение 1.1)

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

- 3.2.1. Календарный учебный график на базе среднего общего образования базовой подготовки очной формы обучения (Приложение 1)
- 3.2.2. Календарный учебный график на базе основного общего образования базовой подготовки очной формы обучения (Приложение 1.1)

#### **3.3. Программы дисциплин общеобразовательного цикла (на базе 9 классов)**

- 3.3.1. Программа ОДБ.01 Русский язык (Приложение 2)
- 3.3.2. Программа ОДБ.02 Литература (Приложение 3)
- 3.3.3. Программа ОДБ.03 Английский язык (Приложение 4)

- 3.3.4. Программа ОДБ.04 История (Приложение 5)
- 3.3.5. Программа ОДБ.05 Обществознание (Приложение 6)
- 3.3.6. Программа ОДБ.08 Химия (Приложение 7)
- 3.3.7. Программа ОДБ.09 Биология (Приложение 8)
- 3.3.8. Программа ОДБ.13 Физическая культура (Приложение 9)
- 3.3.9. Программа ОДБ.14 ОБЖ (Приложение 10)
- 3.3.10. Программа ОДП.15 Математика (Приложение 11)
- 3.3.11. Программа ОДП.16 Информатика и ИКТ (Приложение 12)
- 3.3.12. Программа ОДП.17 Физика (Приложение 13)

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

##### **ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ**

- 3.4.1. Программа ОГСЭ. 01 Основы философии (Приложение 14)
- 3.4.2. Программа ОГСЭ. 03 История (Приложение 15)
- 3.4.3. Программа ОГСЭ. 04 Иностранный язык (Приложение 16)
- 3.4.4. Программа ОГСЭ. 05 Физическая культура (Приложение 17)

##### **ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ**

- 3.4.5. Программа ОГСЭ. 06 Русский язык и культура речи (Приложение 18)

#### **3.5. Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла**

- 3.5.1. Программа ЕН. 01 Математика (Приложение 19)
- 3.5.2. Программа ЕН. 02 Экологические основы природопользования (Приложение 20)
- 3.5.3. Программа ЕН. 03 Химия (Приложение 21)

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

##### **ПРОГРАММЫ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН**

##### **ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ**

- 3.6.1. Программа ОП. 01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве (Приложение 22)
  - 3.6.2. Программа ОП. 02 Физиология питания (Приложение 23)
  - 3.6.3. Программа ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья (Приложение 24)
  - 3.6.4. Программа ОП. 04 Информационные технологии в профессиональной деятельности (Приложение 25)
  - 3.6.5. Программа ОП. 05 Метрология и стандартизация (Приложение 26)
  - 3.6.6. Программа ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности (Приложение 27)
  - 3.6.7. Программа ОП. 07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга (Приложение 28)
  - 3.6.8. Программа ОП. 08 Охрана труда (Приложение 29)
  - 3.6.9. Программа ОП. 09 Безопасность жизнедеятельности (Приложение 30)
- ##### **ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ**
- 3.6.10. Программа ОП. 10 История потребительской кооперации (Приложение 31)
  - 3.6.11. Программа ОП.11. Ведение в специальность (Приложение 32)

##### **ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

##### **ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ**

3.6.12. Программа профессионального модуля 01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции (Приложение 33)

3.6.13. Программа профессионального модуля 02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции (Приложение 34)

3.6.14. Программа профессионального модуля 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции (Приложение 35)

3.6.15. Программа профессионального модуля 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (Приложение 36)

3.6.16. Программа профессионального модуля 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов (Приложение 37)

3.6.17. Программа профессионального модуля 06. Организация работы структурного подразделения (Приложение 38)

3.6.18. Программа профессионального модуля 07. Выполнение работ по профессии Повар (Приложение 39)

ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ

3.6.19. Программа профессионального модуля 08. Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных и зарубежных кухонь (Приложение 40)

3.6.20. Программа производственной практики (преддипломной) (Приложение 41).

#### **4. Материально-техническое обеспечение реализации программы подготовки специалистов среднего звена**

##### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Финансирование реализации ППССЗ осуществляется за счет собственных средств, нормы устанавливаются на основании анализа показателей финансово-хозяйственной деятельности. ЧПОУ ТОСПО «ТюмКЭУП», реализующий ППССЗ по специальности СПО технического профиля 19.02.10. Технология продукции общественного питания, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторных и практических занятий, дисциплинарной, междисциплинарной и модульной подготовки, учебной практики, предусмотренных рабочим учебным планом колледжа.

Материально-техническая база колледжа соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Реализация ППССЗ должна обеспечивать:

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 образовательной организации в зависимости от специфики вида деятельности.

При использовании электронных изданий образовательная организация должна обеспечить каждого обучающегося рабочим местом в компьютерном классе в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Колледж обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения.

Реализация ППССЗ осуществляется колледжем на государственном языке Российской Федерации.

#### **4.1.1. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и других помещений.**

Кабинеты:

социально-экономических дисциплин;  
иностранного языка;  
информационных технологий в профессиональной деятельности;  
экологических основ природопользования;  
технологического 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.

Залы: библиотека, читальный зал; актовый зал.

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

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

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 обеспечены доступом к сети Интернет.

Каждый обучающийся обеспечен не менее чем одним учебным печатным и/или электронным изданием по каждой дисциплине профессионального учебного 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 учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданной за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания в расчете 1 - 2 экземпляра на каждых 100 обучающихся.

Каждому обучающемуся обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда, состоящим не менее чем из 4 наименований российских журналов.

Колледж предоставляет обучающимся возможность оперативного обмена информацией с российскими образовательными организациями и доступ к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет.

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

ЧПОУ ТПО «ТюмКЭУП» самостоятельно разрабатывает и утверждает ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО.

Перед началом разработки ППССЗ колледж определяет ее специфику с учетом направленности на удовлетворение потребностей рынка труда и работодателей, конкретизировать конечные результаты обучения в виде компетенций, умений и знаний, приобретаемого практического опыта.

При формировании ППССЗ колледж:

имеет право использовать объем времени, отведенный на вариативную часть учебных циклов ППССЗ, увеличивая при этом объем времени, отведенный на дисциплины и модули обязательной части, либо вводя новые дисциплины и модули в соответствии с потребностями работодателей и спецификой деятельности образовательной организации;

обязан ежегодно обновлять ППССЗ с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, культуры, науки, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных настоящим ФГОС СПО;

обязан в рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных модулей четко формулировать требования к результатам их освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям;

обязан обеспечивать эффективную самостоятельную работу обучающихся в сочетании с совершенствованием управления ею со стороны преподавателей и мастеров производственного обучения;

обязан обеспечить обучающимся возможность участвовать в формировании индивидуальной образовательной программы;

обязан формировать социокультурную среду, создавать условия, необходимые для всестороннего развития и социализации личности, сохранения здоровья обучающихся, способствовать развитию воспитательного компонента образовательного процесса, включая развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов;

должен предусматривать в целях реализации компетентного подхода использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (компьютерных симуляций, деловых и ролевых игр, разбора конкретных ситуаций, психологических и иных тренингов, групповых дискуссий) в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

При реализации ППССЗ обучающиеся имеют академические права и обязанности в соответствии с Федеральным [законом](#) от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

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

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

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в год в заочной форме обучения составляет 160 академических часов.

Общая продолжительность каникул в учебном году составляет 8 - 11 недель, в том числе не менее 2-х недель в зимний период.

Выполнение курсового проекта (работы) рассматривается как вид учебной деятельности по дисциплине (дисциплинам) профессионального учебного цикла и (или) профессиональному модулю (модулям) профессионального учебного цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на ее (их) изучение.

Дисциплина "Физическая культура" предусматривает еженедельно 2 часа обязательных аудиторных занятий и 2 часа самостоятельной работы (за счет различных форм внеаудиторных занятий в спортивных клубах, секциях).

Получение СПО на базе основного общего образования осуществляется с одновременным получением среднего общего образования в пределах ППССЗ.

Срок освоения ППССЗ в очной форме обучения для лиц, обучающихся на базе основного общего образования, увеличивается на 52 недели из расчета:

теоретическое обучение (при обязательной учебной нагрузке 36 часов в неделю)	39 нед.
промежуточная аттестация	2 нед.
Каникулы	11 нед.

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматривается колледжем 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 и индивидуальные.

В период обучения с юношами проводятся учебные сборы.

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 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

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

Учебная практика и производственная практика (по профилю специальности) проводятся колледжем при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются концентрированно в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи программы и формы отчетности определяются локальными нормативными актами колледжа.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

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

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация ППССЗ по специальности должна обеспечиваться 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.

Сведения о профессиональной компетентности педагогических кадров, обеспечивающих реализацию ОПОП по специальности СПО технического профиля 19.02.10. Технология продукции общественного питания.

№ п/п	Шифр	Наименование учебной дисциплины, междисциплинарного курса, профессионального модуля	Образование педагога	Квалификация
<b>Общеобразовательный цикл</b>				
1.	ОДБ.01.	Русский язык	Высшее профессиональное, педагогическое	Филолог, преподаватель русского языка и литературы
2.	ОДБ.02	Литература	Высшее профессиональное, педагогическое	Филолог, преподаватель русского языка

				и литературы
3.	ОДБ.03.	Английский язык	Высшее профессиональное, педагогическое	Филолог, преподаватель английского языка
4.	ОДБ.04.	История	Высшее профессиональное, педагогическое	Историк, преподаватель истории и обществознания
5.	ОДБ.05.	Обществознание	Высшее профессиональное, педагогическое	Историк, преподаватель истории и обществознания
6.	ОДБ.08.	Химия	Высшее профессиональное, педагогическое	Химик, биолог, преподаватель химии и биологии
7.	ОДБ.09.	Биология	Высшее профессиональное, педагогическое	Химик, биолог, преподаватель химии и биологии
8.	ОДБ.13.	Физическая культура	Высшее профессиональное, педагогическое	Преподаватель физической культуры.
9.	ОДБ.14.	ОБЖ	Высшее профессиональное, педагогическое	Преподаватель ОБЖ
10.	ОДП.15.	Математика	Высшее профессиональное, педагогическое	Математик, преподаватель математики
11.	ОДП. 16.	Информатика и ИКТ	Высшее профессиональное, педагогическое	Информатик, преподаватель информатики.
12.	ОДП. 17.	Физика	Высшее профессиональное, педагогическое	Физик, преподаватель физики
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>				
13.	ОГСЭ.01.	Основы философии	Высшее профессиональное, педагогическое	Историк, преподаватель истории и обществознания
14.	ОГСЭ.02.	История	Высшее профессиональное, педагогическое	Историк, преподаватель истории и обществознания
15.	ОГСЭ.03.	Английский язык	Высшее профессиональное, педагогическое	Филолог, преподаватель английского языка
16.	ОГСЭ.04.	Физическая культура	Высшее профессиональное, педагогическое	Преподаватель физической культуры.

Вариативная часть				
17.	ОГСЭ.05.	Русский язык и культура речи	Высшее профессиональное, педагогическое	Филолог, преподаватель русского языка и литературы
Программы дисциплин математического и общего естественнонаучного цикла				
18.	ЕН.01.	Математика	Высшее профессиональное, педагогическое	Математик, преподаватель математики
19.	ЕН.02.	Экологические основы природопользования	Высшее профессиональное, педагогическое	Химик, биолог, преподаватель химии и биологии
20.	ЕН.03.	Химия	Высшее профессиональное, педагогическое	Химик, биолог, преподаватель химии и биологии
Программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла				
Программы общепрофессиональных дисциплин				
Обязательная часть				
21.	ОП.01.	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	Высшее профессиональное, педагогическое	Товаровед, Техник-технолог
22.	ОП.02.	Физиология питания	Высшее профессиональное, педагогическое	Товаровед, Техник-технолог
23.	ОП.03.	Организация хранения и контроль запасов и сырья	Высшее профессиональное, педагогическое	Товаровед, Техник-технолог
24.	ОП.04.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	Высшее профессиональное, педагогическое	Техник-технолог
25.	ОП.05.	Метрология и стандартизация	Высшее профессиональное, педагогическое	Техник-технолог
26.	ОП.06.	Правовые основы профессиональной деятельности	Высшее профессиональное, педагогическое	Юрист
27.	ОП.07.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	Высшее профессиональное, педагогическое	Экономист
28.	ОП.08.	Охрана труда	Высшее профессиональное, педагогическое	Техник-технолог
29.	ОП.09.	Безопасность жизнедеятельности	Высшее профессиональное, педагогическое	Преподаватель ОБЖ, БЖД
Программы общепрофессиональных дисциплин				
Вариативная часть				
30.	ОП.10.	Программа по истории потребительской	Высшее профессиональное,	Товаровед

		кооперации	педагогическое	
31.	ОП.11.	Программа по введению в специальность	Высшее профессиональное, педагогическое	Техник-технолог
<b>Программы профессиональных модулей</b>				
<b>Обязательная часть</b>				
32.	ПМ.01.	Организации процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	Высшее профессиональное, педагогическое	Техник-технолог
33.	ПМ.02.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	Высшее профессиональное, педагогическое	Техник-технолог
34.	ПМ. 03.	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции	Высшее профессиональное, педагогическое	Техник-технолог
35.	ПМ.04.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Высшее профессиональное, педагогическое	Техник-технолог
36.	ПМ.05.	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	Высшее профессиональное, педагогическое	Техник-технолог
37.	ПМ.06.	Организация работы структурного подразделения	Высшее профессиональное, педагогическое	Техник-технолог
38.	ПМ.07	Выполнение работ по профессии Повар	Высшее профессиональное, педагогическое	Техник-технолог
<b>Вариативная часть</b>				
39.	ПМ.08.	Организация процесса приготовления и приготовление блюд национальных и зарубежных кухонь	Высшее профессиональное, педагогическое	Техник-технолог

## 5. Оценка результатов освоения программы подготовки специалистов среднего звена

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

Оценка качества освоения ППСЗ 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 определяются локальными нормативными актами колледжа и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППСЗ (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 колледжем самостоятельно, а для промежуточной аттестации по профессиональным модулям и для государственной итоговой аттестации - разрабатываются и утверждаются 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 колледжем в качестве внештатных экспертов активно привлекаются работодатели.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Для юношей предусматривается оценка результатов освоения основ военной службы.

### **5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.**

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план, если иное не установлено порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа, дипломный проект). Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

**Приложения:** учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и профессиональных модулей, программа государственной итоговой аттестации.

## Экспертное заключение

на программу подготовки специалистов среднего звена  
Частного профессионального образовательного учреждения  
Тюменского областного союза потребительских обществ  
«Тюменский колледж экономики, управления и права»  
по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания  
(базовая подготовка)

Программа подготовки специалистов среднего звена составлена на основании федерального образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования и представляет собой комплекс нормативно-методической документации, регламентирующий содержание, организацию и оценку качества подготовки обучающихся и выпускников по специальности среднего профессионального образования.

В программе подготовки специалистов среднего звена содержится информация о нормативном сроке освоения программы, дана характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена, охарактеризованы область и объекты профессиональной деятельности, виды профессиональной деятельности и компетенции.

К программе подготовки специалистов среднего звена приложены документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса – учебный план, календарный учебный график, программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебных и производственных практик, программа государственной итоговой аттестации.

В программе подготовки специалистов среднего звена указаны требования к материально-техническому обеспечению реализации данной программы, контроль и оценка результатов ее освоения.

При разработке программы подготовки специалистов среднего звена осуществлялся учет запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, а также особенности контингента обучающихся.



*Иван Александрович*  
*Сидоров*  
*Организационный отдел*  
(наименование должности, место работы)

*Борис*  
(подпись)

*Мельникова Е. В.*  
(ФИО эксперта)