



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение

**«Брянский техникум питания и торговли»**

Основная образовательная программа подготовки специалистов  
среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Директор ГАПОУ БТПИТ



Л.В. Мантула

Приказ № 255/1 от 16.06.2023 г.

**ОСНОВНАЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
(ШССЗ)**

**по специальности среднего профессионального образования  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования**

Основная профессиональная образовательная программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования

#### **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики: преподаватели и мастера производственного обучения ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Программа утверждена приказом директора № 255/1 от 16.06.2023

## Содержание

1. Общие положения
  - 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ООП.
  - 1.2. Нормативный срок освоения программы.
2. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы
  - 2.1. Область и объекты профессиональной деятельности.
  - 2.2. Виды профессиональной деятельности и компетенции.
3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса
  - 3.1. Лист согласования ООП с работодателем.
  - 3.2. Учебный план.
  - 3.3. Календарный учебный график.
  - 3.4. Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла.
  - 3.5. Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.
  - 3.6. Рабочие программы математического и естественно-научного цикла.
  - 3.7. Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла
    - 3.6.1. Рабочие программы общепрофессиональных дисциплин
    - 3.6.2. Рабочие программы профессиональных модулей
  - 3.8. Рабочие программы практик (учебной, производственной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной)).
  - 3.9. Фонды оценочных средств.
  - 3.10. Программа Государственной итоговой аттестации студентов ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»
  - 3.11. Программа профессионального воспитания и социализации студентов
  - 3.12. Перспективный план воспитательной работы.
  - 3.13. Методические материалы.
4. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы
  - 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.
  - 4.2. Информационное обеспечение.
5. Оценка эффективности реализации основных профессиональных образовательных программ
  - 5.1. Контроль и оценка достижений студентов (фонды оценочных средств для промежуточной, государственной итоговой аттестации).
  - 5.2. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.
6. Приложения.

## Содержание ООП ПСССЗ

### 1. Общие положения

#### 1.1. Нормативно-правовые основы разработки ООП ПСССЗ

Основная образовательная программа среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания** является системой учебно-методических документов, сформированных на основе ФГОС СПО по данной специальности для методического обеспечения реализации ФГОС СПО по данной специальности. Нормативная основа разработки ООП по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями на 4 августа 2023 года (далее – Федеральный закон об образовании);
- Приказ Минобрнауки России от 17.05.2012 N 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования" (Зарегистрировано в Минюсте России 07.06.2012 N 24480), с изменениями на 12 августа 2022 года;
- Приказ Минпросвещения России от 18 мая 2023 года N 371 «Об утверждении федеральной образовательной программы среднего общего образования»;
- Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований ФГОС и получаемой профессии или специальности СПО разработанные ФРАУ «ФИРО» от 25.02.2015 года;
- Примерная основная образовательная программа среднего общего образования. //Одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 28 июня 2016 г. № 2/16-з);
- Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ 22 апреля 2014 г. N 384
- приказ Минпросвещения России от 24 августа 2022 г. № 762«Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2022 г., регистрационный № 70167, с изменениями на 20.12.2022г.) (далее – Порядок организации образовательной деятельности);
- приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. №800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 декабря 2021 г., регистрационный № 66211,с изменениями на 19.01.2023г.);
- приказ Минобрнауки России от 16 августа 2013 г. № 968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г., регистрационный № 30306);
- приказ Минобрнауки России от 18 апреля 2013 г. № 291 «Об утверждении Положения о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785).
- приказ Минпросвещения России и Министерства науки и высшего образования России от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся» (зарегистрирован

Министерством юстиции Российской Федерации 11 сентября 2020 г., регистрационный № 59778);

- Устав техникума;
- Положение об основных профессиональных образовательных программах;
- Положение о Государственной итоговой аттестации;
- Положение о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов;
- Положение о фонде оценочных средств;
- Положение о практической подготовке студентов.

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

Форма обучения – очная.

Нормативный срок обучения на базе основного общего образования – 3 год 10 месяцев.

Приём на ООП ППССЗ техникум проводит без вступительных испытаний на основе документов об образовании.

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

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**

Выпускник готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

Выпускник должен обладать общими (ОК), 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.

Выпускник должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.
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.
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.
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.
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.
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.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

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

**3.1.** Учебный план ( учебный план сопровождается пояснительной запиской).

**3.2.** Календарный учебный график.

**3.3.** Рабочие программы дисциплин общеобразовательного цикла:

- ОУДБ.01 Русский язык
- ОУДБ.02 Литература
- ОУДБ.03 Родной язык
- ОУДБ.04 Иностранный язык (немецкий)
- ОУДБ.04 Иностранный язык (английский)
- ОУДБ.05 История
- ОУДБ.06 Право
- ОУДБ.07 Астрономия
- ОУДБ.08 Физическая культура
- ОУДБ.09 Основы безопасности жизнедеятельности
- ОУДП.10 Математика
- ОУДП.11 Информатика и ИКТ
- ОУДП.12 Химия
- ЭК.01 Основы проектной деятельности

**3.4.** Рабочие программы дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла:

- ОГСЭ.01 Основы философии
- ОГСЭ.02 История
- ОГСЭ.03 Иностранный язык (немецкий язык)
- ОГСЭ.03 Иностранный язык (английский язык)
- ОГСЭ.04 Физическая культура

**3.5.** Рабочие программы дисциплин математического и естественно-научного цикла:

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

**3.6.** Рабочие программы дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла

**3.6.1.** Рабочие 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 Товароведение пищевых продуктов
- ОП.10 Предпринимательская деятельность
- ОП.11 Бухучет в общественном питании
- ОП.12 Организация производства предприятий общественного питания
- ОП.13 Техническое оснащение и организация рабочего места
- ОП.14 Безопасность жизнедеятельности
- ОП.15 Кулинарный дизайн блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий

**3.6.2.** Рабочие 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 и 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

**3.7.** Рабочие программы практик (учебной, производственной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной)).

**3.8.** Рабочие программы практик (учебной, производственной, производственной (по профилю специальности), производственной (преддипломной)).

**3.9.** Фонды оценочных средств.

**3.10.** Программа Государственной итоговой аттестации студентов ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

**3.11.** Программа профессионального воспитания и социализации студентов

**3.12.** Перспективный план воспитательной работы.

**3.13.** Методические материалы.



#### 4. Требования к условиям реализации основной профессиональной образовательной программы

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

<b>3. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по специальности</b>		
<b>19.02.10 Технология продукции общественного питания</b>		
<b>№ кабинета</b>	<b>Перечень кабинетов (ГАПОУ БТПИТ)</b>	<b>Перечень кабинетов (ФГОС СПО)</b>
<b>16</b>	Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности	Кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности
<b>21</b>	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Кабинет технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства
<b>22</b>	Лаборатория химии	Лаборатория химии
<b>22</b>	Кабинет экологических основ природопользования и естествознания	Кабинет экологических основ природопользования
<b>27</b>	Лаборатория: Учебная кухня ресторана	Учебный кулинарный цех
<b>35</b>	Мастерская Кондитерское дело	Учебный кондитерский цех
<b>36</b>	Мастерская Поварское дело	
<b>32</b>	Мастерская Хлебопечение	
<b>30</b>	Мастерская Ресторанный сервис	
<b>22</b>	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены	Лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
<b>44</b>	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда	Кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда
<b>47</b>	Лаборатория метрологии и стандартизации	Лаборатория метрологии и стандартизации
<b>37</b>	Кабинет иностранного языка	Кабинет иностранного языка
<b>42</b>	Кабинет бухгалтерского учета, социально – экономических и общественных дисциплин	Кабинет бухгалтерского учета, социально – экономических дисциплин
<b>Спортивный зал</b>	Спортивный зал	Спортивный зал
<b>Открытая спортивная площадка</b>	Открытая спортивная площадка	Открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
<b>44</b>	Электронный стрелковый тир	Стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы
<b>Библиотека</b>	Библиотека, читальный зал	Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
<b>Актовый зал</b>	Актовый зал	Актовый зал

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

ООП обеспечена учебно-методической документацией по всем учебным дисциплинам, профессиональным модулям. Внеаудиторная работа сопровождается рекомендациями для организации самостоятельной работы студентов, видами самостоятельной работы, обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. Порядок организации самостоятельной работы, объём времени, формы отражены в Положении о внеаудиторной самостоятельной работе студентов и в рабочих программах учебных дисциплин, профессиональных модулей.

Студенты обеспечены учебно-методической литературой, имеют доступ к электронным ресурсам. Студентам обеспечен доступ к сети Интернет в библиотеке, Лаборатория информационно-коммуникационных технологий.

### **5. Оценка эффективности реализации основных профессиональных программ**

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

Оценка качества освоения ООП включает текущий контроль знаний, промежуточную и государственную итоговую аттестацию студентов. Порядок текущего контроля знаний и промежуточной аттестации определяются Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов и обучающихся ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли», Положением о фонде оценочных средств. Техникум разрабатывает комплекты ФОС.

5.1.1. Фонды оценочных средств дисциплин общеобразовательного цикла.

5.1.2. Фонды оценочных средств дисциплин общего гуманитарного и социально-экономического цикла.

5.1.3. Фонды оценочных средств дисциплин математического и естественнонаучного цикла.

5.1.4. Фонды оценочных средств дисциплин и профессиональных модулей профессионального цикла.

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

Государственная итоговая аттестация выпускников регулируется Положением о Государственной итоговой аттестации студентов ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли», Положением о выпускной квалификационной работе и Программой Государственной итоговой аттестации студентов ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли», согласованной с работодателями.



ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение

«Брянский техникум питания и торговли»

**Согласование с работодателями**




основной профессиональной образовательной программы  
подготовки специалистов среднего звена по специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1. Оценка основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ):**

- ППССЗ соответствует современным требованиям к профессиональной деятельности специалистов;
- ППССЗ предусмотрено изучение современных технологий приготовления продукции общественного питания;
- ППССЗ направлена на удовлетворение потребностей рынка труда с учетом запросов работодателей;
- ППССЗ учитывает особенности развития региона, технологий и сферы услуг.

**2. Вариативная часть** программы отвечает актуальным запросам работодателей, в ней учтен сложившийся опыт подготовки специалистов по данной специальности.

**3. Выводы:** Основная профессиональная образовательная программа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания *соответствует* требованиям, предъявляемым к квалификации выпускника.

Ф.И.О., должность лица, с которым проводилось согласование ППССЗ	Дата	Подпись, печать
<p>Иванкова Елена Михайловна, директор</p> 	<p>13.06.2023</p>	<p> </p>

<p>Сергеев Евгений Павлович ген. директор</p> 	<p>14.06.23г</p>	 
<p>Карман Ирина Владимировна, директор</p> 	<p>14.06.23г</p>	<p>Карман</p> 