

Утверждаю  
Директор ОГАОУ НТТТ  
И. В. Романенкова



14 февраля 2016 года.

## **ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА**

Областного государственного автономного  
профессионального образовательного учреждения  
*«Новгородский торгово-технологический техникум»*

по специальности среднего профессионального образования

### **19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

по программе базовой подготовки

Квалификация: техник-технолог

Форма обучения - очная

Нормативный срок освоения ОПОП – 2 года и 10 мес.  
на базе среднего (полного) общего образования.

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Нормативная база реализации ОПОП ОУ**

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования ОГА ПОУ СПО «Новгородский торгово-технологический техникум» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384, зарегистрированного Министерством юстиции (рег. 23 июля 2014 г. N 33234) 19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

### **1.2. Организация учебного процесса и режим занятий**

Учебный план предназначен для подготовки специалистов с присвоением квалификации «Техник-технолог» и получением рабочих специальностей профессии - повар и кондитер - на уровне 3-го квалификационного разряда. Повышенные 4-5 разряд может быть присвоен по итогам сертификации профессиональных квалификаций выпускников ОУ СПО претендующих на квалификационный разряд выше установленного образовательным стандартом при соблюдении следующих условий:

- отличные и хорошие оценки по всем предметам профессионального цикла;
- отличные оценки по МДК соответствующим специальности.

Учебный план рассчитан на работу в режиме шестидневной учебной недели, в связи, с чем недельная нагрузка составляет 36 часов, во время практики – 36 часов. Продолжительность занятий 45 минут, возможна группировка занятий парами. Предусматривается понедельное чередование теоретических и практических занятий. Структура учебного плана соответствует возможностям организации сплошной производственной практики.

В соответствии с моделью учебного плана для учреждений среднего профессионального образования и спецификой профессии в учебном плане выделены три цикла предметов «Общий гуманитарный и социально-экономический», «Математический и общий естественнонаучный» и «Профессиональный»

Номенклатура предметов блока профессиональной подготовки полностью соответствует федеральному стандарту.

Количество часов, отведенных на изучение предметов блока профессиональной подготовки, определялось методом экспертной оценки с учетом необходимости соблюдения предусмотренных в стандарте уровней усвоения основных учебных элементов.

В профессиональный цикл входят: 6 профессиональных модулей по приготовлению кулинарных и кондитерских изделий и «Организация работы структурного подразделения».

Профессиональные модули представлены в учебном плане разделами. Каждый раздел профессионального модуля представлен междисциплинарным курсом. Учебная и производственная практика, указывается в рамках профессиональных модулей концентрированно.

Последовательность изучения предметов учебного плана обусловлена местом каждого из них в структуре профессиональной подготовки.

На первом курсе изучаются предметы «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Техническое оснащение предприятий общественного питания», без знания которых невозможно эффективное освоение профессиональных модулей.

Учебным планом предусмотрено последовательное получение профессий и специальности: повар, кондитер и техник-технолог. Соответственно организуется и учебная практика. Закрепление профессиональных умений происходит во время производственной практики, как в мастерских учебного заведения, так и на предприятиях.

Обучение заканчивается государственной (итоговой) аттестацией. Государственная (итоговая) аттестация включает в себя выполнение и защиту дипломной работы.

Лабораторные занятия по МДК проводятся в подгруппах, если наполняемость каждой составляет не менее 13 человек.

Количество часов, отводимое на изучение отдельных тем, последовательность их изучения, в случае необходимости, могут быть изменены по решению методической комиссии, но при обязательном условии, что программы будут выполнены полностью (по содержанию и общему количеству часов).

Предусматриваются различные формы консультаций: устные, групповые, индивидуальные.

#### **1.4. Формирование вариативной части ОПОП**

Вариативная часть направлена на получение выпускниками повышенного 5 разряда по рабочим специальностям «Повар» и «Кондитер» и представлена следующим образом:

ОП.10	Организация и технология обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	170
ОП.11	Техническое оснащение предприятий общественного питания	80
ОП.12	Организация производства предприятий общественного питания	60
ОП.13	Товароведение продовольственных товаров	70
ОП.14	Калькуляция и учёт в предприятиях общественного питания	76
МДК.07.01	Технология приготовления основной кулинарной продукции	204

МДК.07.02	Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	204
-----------	--	-----

### 1.5. Порядок аттестации обучающихся

В ходе освоения тем междисциплинарных курсов предусматривается проведение зачетов (дифференцированных зачетов), за счёт времени, отведённого на соответствующую тему.

По завершению освоения междисциплинарных курсов проводятся 4 экзамена и 1 комплексный экзамен: "Технология приготовления сложной кулинарной продукции".

По завершению освоения профессиональных модулей проводятся 3 квалификационных экзамена, направленные на определение готовности выпускника к определенному виду деятельности, посредством оценки их профессиональных компетенций, сформированных в ходе освоения междисциплинарных курсов, учебной и производственной практики:

- «Приготовление кулинарных изделий» с присвоением квалификации по профессии «Повар» и выдачей, в случае необходимости, свидетельства об уровне квалификации;

- «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» с присвоением квалификации по профессии «Кондитер» и выдачей, в случае необходимости, свидетельства об уровне квалификации;

- «Организация процесса приготовления продукции общественного питания» с присвоением квалификации «Техник-технолог».

По всем дисциплинам, профессиональным модулям, междисциплинарным курсам, проводится промежуточная аттестация 2 раза в год: по итогам 1 полугодия в форме зачёта, по итогам учебного года в форме дифференцированного зачёта (если иное не предусмотрено программой и учебным планом).



### 3. Планы учебного процесса для ОПОП СПО 3.2 План учебного процесса (для ОПОП СПО)

Индекс	Наименование циклов, дисциплин, профессиональных модулей, МДК, практик	Формы промежуточной аттестации	Учебная нагрузка обучающихся (час.)								Распределение обязательной учебной нагрузки (включая обязательную аудиторную нагрузку и все виды практики в составе профессиональных модулей) по курсам и семестрам (час. в семестр)						
			максимальная			самостоятельная учебная работа			Обязательная		I курс		II курс		III курс		
			4	5	6	7	8	в т. ч.		I сем.		2 сем.		3 сем.		4 сем.	
			630	210	420	324	8	лаб. и практ. занятия	курсовых работ (проектов)	9	10	11	12	13	14	14	14
<b>I</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>				
ОГСЭ.00	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл	10 <sup>3</sup> /4 <sup>дз</sup> /0 <sup>э</sup>	630	210	420	324		122	114	82	56	32	14				
ОГСЭ.01	Основы философии	3/ДЗ/-/-/-	72	24	48			24	24								
ОГСЭ.02	История	3/ДЗ/-/-/-	72	24	48			24	24								
ОГСЭ.03	Иностранный язык	3/ЗЗ/ДЗ/-/-	190	28	162	162		42	40	50	30						
ОГСЭ.04	Физическая культура	3/ЗЗ/ЗЗ/ДЗ	324	162	162	162		32	26	32	26	32	14				
<b>ЕН.00</b>	<b>Математический и общий естественнонаучный цикл</b>	<b>5<sup>3</sup>/3<sup>дз</sup>/0<sup>э</sup></b>	<b>312</b>	<b>104</b>	<b>208</b>	<b>100</b>		<b>84</b>	<b>84</b>	<b>30</b>	<b>10</b>						
ЕН.01	Математика	3/ДЗ/-/-/-	66	22	44	20		22	22								
ЕН.02	Экологические основы природопользования	3/ДЗ/-/-/-	96	32	64	30		32	32								
ЕН.03	Химия	3/ЗЗ/ДЗ/-/-	150	50	100	50		30	30	30	10						
<b>П.00</b>	<b>Профессиональный цикл</b>	<b>16<sup>3</sup>/32<sup>дз</sup>/5<sup>э</sup></b>	<b>4437</b>	<b>1144</b>	<b>3296</b>	<b>1152</b>											
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональные дисциплины</b>	<b>12<sup>3</sup>/14<sup>дз</sup>/0<sup>э</sup></b>	<b>1308</b>	<b>436</b>	<b>872</b>	<b>446</b>		<b>302</b>	<b>134</b>	<b>114</b>	<b>66</b>	<b>110</b>	<b>146</b>				
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ДЗ/-/-/-/-	54	18	36	20	*	36									
ОП.02	Физиология питания	ДЗ/-/-/-/-	54	18	36	20	*	36									

ОП.03	Организация хранения и контроль запасов и сырья	-/-/ДЗ/-/-	84	28	56	20	*			36	20		
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	-/-/-/ДЗ	75	25	50	30					30		20
ОП.05	Метрология и стандартизация	-/-/ДЗ/-/-	48	16	32	16				20	12		
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	-/-/-/ДЗ/ДЗ	48	16	32	16					20		12
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	-/-/-/ДЗ/ДЗ	105	35	70	30					40		30
ОП.08	Охрана труда	-/-/-/-/ДЗ	54	18	36	16							36
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	-/-/-/-/ДЗ/ДЗ	102	34	68	48					20		48
ОП.10	Организация и технология обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания	3/3/3/ДЗ/-/-	255	85	170	80			40	38	34		
ОП.11	Техническое оснащение предприятий общественного питания	3/ ДЗ/-/-/-/-	120	40	80	25			50	30			
ОП.12	Организация производства предприятий общественного питания	3/ ДЗ/-/-/-/-	90	30	60	30			30	30			
ОП.13	Товароведение продовольственных товаров	ДЗ/-/-/-/-/-	105	35	70	30			70				
ОП.14	Калькуляция и учёт в предприятиях общественного питания	3/ ДЗ/-/-/-/-	114	38	76	50			40	36			
ПМ.00	<b>Профессиональные модули</b>	<b>4/18/ДЗ/5/</b>	<b>3131</b>	<b>708</b>	<b>2424</b>	<b>706</b>							
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		207	51	156	50	*			102	36		18
МДК.01.0	Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	-/-/Э/-/-/-	153	51	102	50				102			
УП.01		-/-/-/ДЗ/-/-	36		36						36		18
ПП.01		-/-/-/-/-/ДЗ	18		18								
ПМ.02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции		207	51	156	50	*			102	36		18
МДК.02.0	Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции	-/-/Э/-/-/-	153	51	102	50				102			
УП.02		-/-/-/ ДЗ/-/-	36		36						36		18
ПП.02		-/-/-/-/-/ДЗ	18		18								

ПМ.03	Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции		474	140	334	140	*				76	240		18
МДК.03.0 1	Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции	-/ДЗ/Э/-	420	140	280	140					76	204		
УП.03		-/ДЗ/Э/-	36		36							36		
ПП.03		-/ДЗ/Э/-	18		18									18
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		444	130	314	130	*					260		54
МДК.04.0 1	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	-/ДЗ/Э/-	390	130	260	130						260		
УП.04		-/ДЗ/Э/-	36		36									36
ПП.04		-/ДЗ/Э/-	18		18									18
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		204	50	154	50	*					100		54
МДК.05.0 1	Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов	-/ДЗ/Э/-	150	50	100	50						100		
УП.05		-/ДЗ/Э/-	36		36									36
ПП.05		-/ДЗ/Э/-	18		18									18
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	Э(к)	300	82	218	82	*					72		146
МДК.06.0 1	Управление структурным подразделением организации	-/ДЗ/Э/Э	246	82	164	82						72		92
УП.06		-/ДЗ/Э/Э	36		36									36
ПП.06		-/ДЗ/Э/Э	18		18									18
ПМ.07	Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер»	2Э(к)	1296	204	1092	204	*				68	384		72
МДК.07.0 1	Технология приготовления основной кулинарной продукции	3Э/Э/-	306	102	204	102					68			
МДК.07.0 2	Технология приготовления основных и простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-/ДЗ/Э/-	306	102	204	102						132		
УП.07		-/ДЗ/Э/Э	612		612							252		
ПП.07		-/ДЗ/Э/Э	72		72									72
Итого	Всего	31,39 <sub>ДЗ/Э/Э</sub>	4374		2916	1576	*				576	828	576	684
ПДП	Преддипломная практика				144									144



ГИА	Государственная (итоговая) аттестация																			
	Консультации на учебную группу по 100 часов в год (всего 300 час.)					576	468	576	468	576	468	576	468	576	468	576	468	576	468	216
	Государственная (итоговая) аттестация					0	360	0	360	0	360	0	360	0	360	0	360	0	360	252
	1. Программа базовой или углубленной подготовки					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	1.1. Выпускная квалификационная работа в форме: дипломной работы					0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
	Выполнение дипломной работы (проекта) с 18.05 по 14.06 (всего 4 нед.)					0э	2э(1)	0э	2э(1)	0э	2э(1)	0э	2э(1)	0э	2э(1)	0э	2э(1)	0э	2э(1)	4
	Защита дипломной работы (проекта) с 15.06 по 29.06 (всего 2 нед.)					3дз	8дз	2дз	10дз	2дз	10дз	2дз	10дз	2дз	10дз	2дз	10дз	2дз	10дз	16дз
						12з	4з	8з	1з	8з	1з	8з	1з	8з	1з	8з	1з	8з	1з	0з
	<b>Всего</b>																			

**4. Перечень кабинетов, лабораторий, мастерских и др. для подготовки по профессии НПО или специальности СПО**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>
	<b>КАБИНЕТЫ</b>
1	социально-экономических дисциплин;
2	иностранного языка;
3	информационных технологий в профессиональной деятельности;
4	экологических основ природопользования;
5	технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
6	безопасности жизнедеятельности и охраны труда.
	<b>ЛАБОРАТОРИИ</b>
1	химии;
2	метрологии и стандартизации;
3	микробиологии, санитарии и гигиены.
4	Учебный кулинарный цех.
5	Учебный кондитерский цех.
	<b>СПОРТИВНЫЙ КОМПЛЕКС</b>
1	спортивный зал;
2	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
3	стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.
	<b>ЗАЛЫ</b>
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.