

Сочинский институт (филиал)
федерального государственного автономного образовательного учреждения
высшего образования «Российский университет дружбы народов»
Отделение среднего профессионального образования

ПРИНЯТО
Ученым советом Института
протокол № 03-0419
28 марта 2016г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор

Н.И. Козлова

28 марта 2016г.

**Основная профессиональная образовательная программа
среднего профессионального образования**

Направление подготовки (специальность)

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(указывается код и наименование направления подготовки (специальности))

в соответствии с перечнем, утвержденным приказом Минобрнауки России от 29.10.2013г.
№ 1199.

Программа разработана в соответствии с требованиями:

ФГОС СПО, утвержденным приказом Минобрнауки России от 22 апреля 2014 года № 384

ФГОС СОО, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413

с изменениями от: 29 декабря 2014 г. № 1645, 31 декабря 2015 г. № 1578.

Квалификация выпускника **Техник-технолог**

Профиль получаемого профессионального образования **Естественно-научный**

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев

Форма обучения – очная/заочная

Руководитель программы:

Т.П. Подгорнова

28 марта 2016г.

Согласовано:

Руководитель отделения СПО

Д. В. Дымов

28 марта 2016г.

Содержание

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП СПО	2
1.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	2
1.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППКРС.....	3
2. Характеристика подготовки по специальности / профессии	5
2.1. Нормативные сроки освоения программы	5
2.2. Требования к поступающим	5
2.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):	5
3. Учебный план.....	6
4. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик	12
5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП СПО ППКРС	17
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности.	17
5.2. Требования к выпускным квалификационным работам	19
5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.....	19
Приложения.....	19

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ И СЛУЖАЩИХ (ППКРС))

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП СПО

1.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников.

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.

Техник-технолог готовится к следующим видам 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).

Старший техник-технолог готовится к следующим видам 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 производства продукции питания для различных категорий потребителей.

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

1.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППКРС.

В результате освоения ОПОП СПО ППКРС обучающиеся должны овладеть следующими основными видами профессиональной деятельности (ВПД), общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
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.

Основные виды профессиональной деятельности и профессиональные компетенции

Код	Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций
ВПД 2.1.	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 2.2.	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 2.3.	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 2.4.	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 2.5.	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 2.6.	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 2.7.	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

2. Характеристика подготовки по специальности

2.1. Нормативные сроки освоения программы

Получение СПО по ППССЗ допускается только в образовательной организации.

Сроки получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в очной форме обучения:

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

Сроки получения СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки в заочной форме обучения:

- на базе основного общего образования – 4 года 10 месяцев.
- на базе среднего общего образования – 3 года 10 месяцев.

2.2. Требования к поступающим.

Лица, имеющие аттестат основного общего образования или среднего общего образования зачисляются без вступительных испытаний в соответствии с планом приема на конкурсной основе (по конкурсу аттестатов).

Абитуриент должен иметь документ об образовании установленного образца, а также представить иные документы, перечень которых приводится в Правилах приема ФГАОУ ВО РУДН.

2.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
16675	Повар

Комплексные экзамены

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
1	Экз	Комплексный экзамен	2	[2]	БД.01 Русский язык
				[2]	БД.02 Литература

Кабинеты

№	Наименование
1	социально-экономических дисциплин
1	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
7	лаборатория химии
8	лаборатория микробиологии, санитарии и гигиены
9	учебный кулинарный цех
10	учебный кондитерский цех
11	спортивный комплекс
12	открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий
13	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет
14	актовый зал

4. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
1	2	3	4
ОП	ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		
БД	Базовые дисциплины		
БД. 01	Русский язык	ОК 1,4,5,6,8	1.1
БД. 02	Литература	ОК 1,4,5,6,8	1.2
БД. 03	Иностранный язык	ОК 1-9	1.3

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
БД. 04	История	ОК 1-9	1.4
БД. 05	Обществознание	ОК 2,3,6	1.5
БД. 06	Физическая культура	ОК 2,3,6	1.6
БД. 07	ОБЖ	ОК 1-9	1.7
ПД	Профильные дисциплины		
ПД.01	Математика: алгебра, начала математического анализа и геометрия	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.8
ПД.02	Информатика	ОК 1-9	1.9
ПД.03	Физика	ОК 1-9	1.10
ПД.04	Биология	ОК 1-9	1.11
ПД.05	Химия	ОК 1-9	1.12
ПОО	Предлагаемые ОО		
ПП	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1-9	1.13
ОГСЭ.02	История	ОК 1-9	1.14
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1-9	1.15
ОГСЭ.04	Русский язык и литература	ОК 1,4,5,6,8	1.16
ОГСЭ.05	Физическая культура	ОК 2,3,6	1.17
ЕН	Математический и общий естественнонаучный цикл		
ЕН.01	Математика	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.18
ЕН.02	Экологические основы природопользования	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.19
ЕН.03	Химия	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3,	1.20

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
		3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2	
ЕН.04	Физическая и коллоидная химия	ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1	1.21
ЕН.05	Аналитическая химия	ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1	1.22
П	Профессиональный цикл		
ОП	Общепрофессиональные дисциплины		
ОП.01	Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.23
ОП.02	Физиология питания	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.24
ОП.03	Организация хранения и контроль запасов сырья	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.25
ОП.04	Информационные технологии в профессиональной деятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.26
ОП.05	Метрология и стандартизация	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,	1.27

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
		4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	
ОП.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.28
ОП.07	Основы экономики, менеджмента и маркетинга	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.29
ОП.08	Охрана труда	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.30
ОП.09	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.31
ОП.10	Контроль качества продукции	ОК 2,8 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2,	1.32
ОП.11	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1 - 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1	1.33
ОП.12	Бухгалтерский учет в общественном питании	ОК 2,8 ПК 6.1-6.5	1.34
ОП.13	Психология и этика в профессиональной деятельности	ОК 1, 2,9 6.1 - 6.5	1.35
ОП.14	Оборудование предприятий	ОК 2,6,8	1.36

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
	общественного питания	ПК 1.1 2.1 3.1 4.1 5.1	
ПМ	Профессиональные модули		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК.1 - 9 ПК 1.1 - 1.3	1.37
ПМ. 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3	1.38
ПМ.03	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4	1.39
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4	1.40
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2	1.41
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения		
МДК. 01.06	Управление структурным подразделением	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5	1.42
МДК.06.02	Проектирование предприятий общественного питания	ОК 2,8 ПК 6.1-6.5	1.43
МДК.06.03	Документальное обеспечение управленческой деятельности	ОК 1, 3,9 6.1 - 6.5	1.44
ПМ. 07	Выполнение работ по одной или нескольким рабочим, должностям служащих (повар III, IV, V разряда)		
МДК.07.01	Первичная обработка продукции	ОК 2,8 ПК 1.1 2.1 3.1	1.45
МДК.07.02	Технология простой и основной кулинарной продукции	ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1 4.1	1.46
МДК.07.03	Организация обслуживания	ОК 1,4,9 ПК 6.1 - 6.5	1.47
МДК.07.04	Технология приготовления коктейлей	ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1	1.48

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
		4.1	
МДК.07.05	Зарубежная кухня	ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1 4.1	1.49
МДК.07.06	Кавказская и кубанская кухня	ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1 4.1	1.50
УП. 01.01 УП 02.01 УП 03.01 УП. 04.01 УП. 05.01 УП. 06.01 УП 07.01	Учебная практика	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.51
ПП. 01. 01 ПП. 02.01 ПП. 03.01 ПП. 04.01 ПП.05.01 ПП.06.01 ПП 7.01	Производственная (по профилю специальности) практика	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.52
ПДП	Производственная практика (преддипломная)	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2, 6.1 - 6.5	1.53

Программы, перечисленные в перечне, размещены в приложениях.

5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП СПО ПКРС

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности.

Оценка качества освоения ППССЗ должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную и государственную итоговую аттестации обучающихся.

Процедуры текущего контроля и промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю проводится согласно положения и доводятся до сведения обучающихся в течение первого месяца от начала обучения.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ППССЗ (текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, которые

разрабатываются преподавателем по каждой дисциплине, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные компетенции.

Критерии оценок:

- оценка «отлично» ставится, если студент полно излагает изученный материал, уверенно владеет специальной терминологией, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др.

- оценка «хорошо» ставится, если студент достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал.

- оценка «удовлетворительно» ставится, если студент в целом, владеет содержанием дисциплины, но при этом затрудняется в ответах на вопросы преподавателя. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и специальных терминов, показывает слабую ориентировку в изучаемой дисциплине. Устные ответы сбивчивы, неуверенны и нечетки.

- оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает непонимание содержательных основ дисциплины и неумение применять полученные знания на практике, допускает существенные ошибки, в теоретическом обосновании, которые не может исправить даже с помощью помощи преподавателя.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

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.

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.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам.

Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа).