

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

ПРИНЯТО
Ученым советом Института
протокол № 7
30 марта 2015г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор
Н.И. Козлова
30 марта 2015г.

**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


Квалификация выпускника **Техник-технолог**

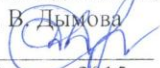
Профиль получаемого профессионального образования **Естественно-научный**

Нормативный срок освоения программы 3 года 10 месяцев

Форма обучения – очная/заочная

Руководитель программы:

Т.П. Подгорнова

30 марта 2015г.

Согласовано:
Руководитель отделения СПО
Д. В. Дымова

30 марта 2015г.

2015 г

Содержание

1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников и требования к результатам освоения ОПОП СПО	3
1.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников	3
1.2. Требования к результатам освоения ОПОП СПО ППКРС.....	4
2. Характеристика подготовки по специальности / профессии	6
2.1. Нормативные сроки освоения программы	6
2.2. Требования к поступающим	6
2.3. Перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК016-94):	6
3. Учебный план.....	7
4. Перечень программ учебных дисциплин, профессиональных модулей и практик	13
5. Контроль и оценка результатов освоения ОПОП СПО ППКРС.....	18
5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности.	18
5.2. Требования к выпускным квалификационным работам	20
5.3. Организация государственной итоговой аттестации выпускников.....	20
Приложения.....	20

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

3. Учебный план



Утверждаю

Директор

Н.И. Козлова

30.03.2015

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

основной профессиональной образовательной программы

Сочинского института (филиала) федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования

"Российский университет дружбы народов"

наименование образовательного учреждения (организации)

среднего профессионального образования

19.02.10

Технология производства общественного питания

код

наименование специальности

по программе базовой подготовки

основного общего образования

на базе

квалификация:

техник-технолог

форма обучения

Очная

Нормативный срок освоения ОПОП

3г 10м

год начала подготовки по УП

2015

профиль получаемого профессионального образования

естественно-научный

при реализации программы среднего общего образования

Приказ об утверждении ФГОС

от 22.04.2014

№ 364

Комплексные экзамены

№	Вид контроля	Наименование комплексного вида контроля	Семестр	[Семестр проведения комплексного вида контроля] Наименование дисциплины/МДК	
				[2]	ОДУ . 01 Русский язык и литература
1	Экз	Комплексный экзамен	2		

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		
ОДУ.01	Русский язык и литература	ОК 1,4,5,6,8	1.1
ОДУ.02	Иностранный язык	ОК 1-9	1.2

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
ОДУ.03	Математика: алгебра, начала математического анализа и геометрия	ОК 1 - 9	1.3
ОДУ.04	История	ОК 1-9	1.4
ОДУ.05	Физическая культура	ОК 2,3,6	1.5
ОДУ.06	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 1-9	1.6
ОДУ.07	Физика	ОК 1-9	1.7
ОДУ.08	Обществознание	ОК 1-9	1.8
ОДУ.09	География	ОК 1-9	1.9
ОДУ.10	Экология	ОК 1-9	1.10
ПД	Профильные дисциплины		
ОДУ.11	Информатика	ОК 1-9	1.11
ОДУ.12	Химия	ОК 1-9	1.12
ОДУ.13	Биология	ОК 1-9	1.13
ПОО	Предлагаемые ОО		
ОДУ.14	Основы учебно-исследовательской деятельности	ОК 1,5,7	1.14
ПП	ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПОДГОТОВКА		
ОГСЭ	Общий гуманитарный и социально-экономический цикл		
ОГСЭ.01	Основы философии	ОК 1-9	1.15
ОГСЭ.02	История	ОК 1-9	1.16
ОГСЭ.03	Иностранный язык	ОК 1-9	1.17
ОГСЭ.4	Физическая культура	ОК 2,3,6	1.18
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	1.19
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	1.20
ЕН.03	Химия	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3,	1.21

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
		2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4, 4.1 - 4.4, 5.1 - 5.2	
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	1.22
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	1.23
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	1.24
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	1.28
ОП.05	Метрология и стандартизация	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.06	Правовые основы профессиональной деятельности	ОК 1 - 9 ПК 1.1 - 1.3, 2.1 - 2.3, 3.1 - 3.4,	1.26

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.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	1.27
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	1.28
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	1.29
ПМ	Профессиональные модули		
ПМ.01	Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	ОК.1 - 9 ПК 1.1 - 1.3	1.30
ПМ. 02	Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции	ОК 1 - 9 ПК 2.1 - 2.3	1.31
ПМ.03	Организация процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции	ОК 1 - 9 ПК 3.1 - 3.4	1.32
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4	1.33
ПМ.05	Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2	1.34
ПМ.06	Организация работы структурного подразделения	ОК 1 - 9 ПК 6.1 - 6.5	1.35

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
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	1.36
МДК.07.02	Организация обслуживания	ОК 1,4,9 ПК 6.1 - 6.5	1.37
МДК.07.03	Технология приготовления коктейлей	ОК 2,8 ПК 4.1 - 4.4,	1.38
ПМ. 08	Вариативная часть	ОК 2,6,8	
МДК.08.01	Физическая и коллоидная химия	ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1	1.39
МДК.08.02	Аналитическая химия	ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1	1.40
МДК.08.03	Технология простой и основной кулинарной продукции	ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1 4.1	1.41
МДК.08.04	Зарубежная кухня	ОК 2, 8 ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1 4.1	1.42
МДК.08.05	Кавказская и кубанская кухня	ОК 2, 8 ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1 4.1	1.43
МДК.08.06	Проектирование предприятий общественного питания	ОК 2,8 ПК 6.1-6.5	1.44
МДК.08.07	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,	1.45
МДК.08.08	Товароведение продовольственных товаров	ОК 1 - 9 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1	1.46
МДК.08.09	Бухгалтерский учет в общественном питании	ОК 2,8 ПК 6.1-6.5	1.47
МДК.08.10	Психология и этика профессиональной деятельности	ОК 1, 2,9 6.1 - 6.5	1.48

Индекс дисциплины, профессионального модуля, практики	Наименование циклов и программ	Компетенции	Номер приложения, содержащего аннотацию к программе
МДК.08.11	Оборудование предприятий общественного питания	ОК 2,6,8 ПК 1.1 2.1 3.1 4.1 5.1	1.49
МДК.08.12	Русский язык и культура речи	ОК 2,8 ПК 6.1-6.5	1.50
МДК.08.13	Документальное обеспечение управленческой деятельности	ОК 1, 3,9 6.1 - 6.5	1.51
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	1.52
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	1.53
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	1.54

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 ППСЗ (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).