


Частное образовательное учреждение высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**

СОГЛАСОВАНО

Заведующий производством
заготовочного предприятия
ООО «Фуд-Мастер-Фабрика»


И.В. СЕДУХ
«*И*» *май* 2017 г.



В.В. СТЕПАНОВ

протокол заседания Ученого совета

«*29*» *апреля* 2017 г. № *8*

**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
подготовки специалистов среднего звена**

по специальности **19.02.10 *Технология продукции
общественного питания***

Квалификация: **Техник-технолог**

Срок получения СПО по ППССЗ
на базе:

- среднего (полного) общего образования – 2 года 10 месяцев;
- основного общего образования – 3 года 10 месяцев.

Разработана:

на основе требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014 № 384 (зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 № 33234).

с учётом требований профессиональных стандартов:


- 33.011 Повар, приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. № 610н;
- 33.013 Официант/бармен, Приказ Минтруда России от 01.12.2015г. №910н.

Обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол от 06 марта 2017 г. № 7.

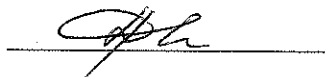
Новосибирск 2017

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по учебной и научной работе

 В.И. Бакайтис

Начальник учебно-методического управления

 Е.В. Добровольская

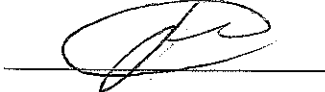
Декан колледжа

 Е.А. Рубашанова

Декан торгово-технологического факультета

 Н.Л. Теренина

Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

 С.Ю. Глебова

Председатель совета обучающихся СибУПК

 В.П. Климов

«29» марта 2017

Общая характеристика образовательной программы

Характеристика профессиональной деятельности выпускника

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 («Бармен», «Повар»).

Требования к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена:

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.

Техник технолог должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

Старший 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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Сведения о профессорско-преподавательском составе

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации ППСЗ на условиях гражданско-правового договора, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины.

Опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере 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.

Материально-техническое обеспечение

19.02.10 Технология продукции общественного питания		
Наименование аудитории	Номер аудитории	Оснащение
Кабинеты:		
социально-	232 УК1	Оборудованы современной мебелью и стендами

экономических дисциплин		
иностранных языков	027 УК1, 30 УК2	Оснащение: интерактивная доска, мультимедийный комплекс, современная мебель
экологических основ природопользования	015, 021 УК1	Оснащена видеопаратурой, стендами
технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	7 УК5	Оснащена новейшим специализированным оборудованием для приготовления кулинарной продукции
безопасности жизнедеятельности и охраны труда	20, 22 УК2	Видеодвойка «JANYO», стенды («Защита от тока», «Измерение параметров микроклимата», «Средства пожаротушения», «Пособие по безопасной работе на предприятиях общественного питания»), плакаты («Действия населения при стихийных бедствиях», «Безопасность жизнедеятельности», «Действие населения при авариях и катастрофах», «Действия при аварии на транспорте», «Безопасность работы на компьютере», «Использование средств индивидуальной защиты», «Схемы заземления и защитные средства»), манекен «Little Anne» (для оказания первой доврачебной помощи), кушетка для манекена процедурная «КП-Н-01 2», носилки санитарные, генератор сигналов низкочастотный «ГЗ-118», комплект шин складных средний «КШТС», набор изделий НИСП-08 фельдшерский д/скорой помощи, противогаз «ГП-5», барометр бытовой модернизированный, психрометр МВ-4-2М.
Лаборатории:		
химии	409,413,414,416	Оснащены специальной лабораторной мебелью, посудой, приборами, реактивами
метрологии и стандартизации	306,315 УК1	Оснащены диагностическими стендами и литературой в области метрологии и стандартизации; мультимедийным комплексом, современными компьютерами с соответствующими программами Весы РН-6Ц 13УМ; Весы РН-10Ц 13У.
микробиологии, санитарии, гигиены	300,300а УК1, 2 УК5	Оснащены специальной лабораторной мебелью, посудой, приборами, реактивами, нормативной литературой Микроскопы «Микмед-5», «Биолар», «Биомед-2», «Микмед-1» Анализатор влажности «Эвлас-2»; Комплекс СТА вольтамметрический; Термостат анаэробный; Стерилизатор ВК-75; Аквадисцилятор (ДЭ-4 ТЗМОИ)

		Рефрактометр; Электровлагомер; рН-метр.
Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех	7 УК5	Оснащена новейшим специализированным оборудованием для приготовления кулинарной продукции
Помещения школы рабочих профессий	ШРП, общежитие №1	Сервисная зона оборудована барной стойкой, льдогенератором, кофеваркой, шкафом для посуды, стейшн для официантов, 5 столов для сервировки с посудой и барным инвентарем
спортивный зал	024 УК1, спортивные залы в УК3	спортивные залы с различным спортивным инвентарем
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	УК3	Укомплектована современной учебной и научной литературой, периодическими изданиями по различным направлениям науки
актовый зал	УК1	

Соответствие результатов освоения ООП требованиям профессионального стандарта

Достижение результатов освоения основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивает подготовку к выполнению трудовых функций, входящих в профессиональные стандарты.

Профессиональный стандарт 33.011 Повар, приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. №610н;

Трудовые функции, к которым подготовлен выпускник, соответствуют уровням (подуровням) квалификации 3,4,5.

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт 33.011 Повар, приказ Минтруда России от 08.09.2015 г. №610н;

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции под руководством повара	3	Выполнение инструкций и заданий повара по организации рабочего места	А/01.3	3
			Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий	А/02.3	
В	Приготовление блюд, напитков и кулинарных	4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	В/01.4	4

	изделий и другой продукции разнообразного ассортимента		Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	В/02.4	
С	Организация и контроль текущей деятельности бригады поваров	5	Обеспечение бригады поваров необходимыми материальными ресурсами и персоналом	С/01.5	5
			Организация работы бригады поваров	С/02.5	
			Контроль работы подчиненных и подготовка отчетности о работе бригады поваров	С/03.5	

Профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен, Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. №910н;

Трудовые функции, к которым подготовлен выпускник, соответствуют уровням (подуровням) квалификации 3.

Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт 33.013 Официант/бармен, Приказ Минтруда России от 01.12.2015 г. №910н;

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
А	Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена	3	Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания	А/01.3	3
			Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок	А/02.3	

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПОНЕНТОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1. Учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции

общественного питания, очная форма обучения; срок обучения 1г.10 мес. утвержден протоколом Ученого совета от 29.03.2017 г. № 8 (в ежегодной редакции).

2. Учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, очная форма обучения; срок обучения 2г. 10 мес. утвержден протоколом Ученого совета от 29.03.2017 г. № 8 (в ежегодной редакции).

3. Учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, заочная форма обучения; срок обучения 2 г. 10 мес. утвержден протоколом Ученого совета от 29.03.2017 г. № 8 (в ежегодной редакции).

4. Учебный план основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, заочная форма обучения; срок обучения 3 г. 10 мес. утвержден протоколом Ученого совета от 29.03.2017 г. № 8 (в ежегодной редакции).

5. Рабочие программы дисциплин.
6. Программы практик.
7. Программа государственной итоговой аттестации.
8. Фонд оценочных средств (как часть рабочих программ).
9. Методические материалы.