

Частное образовательное учреждение высшего образования  
Центросоюза Российской Федерации  
**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ  
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА**

СОГЛАСОВАНО

*директор*  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(подпись ФИО)  
«06» сентября 2016 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор института  
\_\_\_\_\_  
С.А. Городкова  
«06» сентября 2016 г.



**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ  
СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного  
питания**

Квалификация выпускника  
**Техник-технолог**

Нормативный срок освоения программы – на базе среднего (полного) Общего образования – 2 года 10 месяцев, на базе 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).

Обсуждена и одобрена на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма, протокол от 05.09.2016 № 1.

Чита 2016

## **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»).

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 («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.

Старший 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.

5.4.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.

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 производства продукции питания для различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.

ПК 6.2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.

ПК 6.3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.

ПК 6.4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.

ПК 6.5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.

ПК 6.6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.

ПК 6.7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.

ПК 6.8. Организовывать питание гостей через буфет.

ПК 6.9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

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

#### Сведения о профессорско-преподавательском составе

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена обеспечивается педагогическими работниками университета, а также лицами, привлекаемыми к реализации ППССЗ 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

<i>19.02.10 Технология продукции общественного питания</i>		
Наименование аудитории	Номер аудитории	Оснащение
Кабинеты:		
социально-экономических дисциплин	223	Стол письменный, стул, картина, кафедра, доска ученическая, стол для преподавателя, стул для преподавателя, подставка под телевизор, жалюзи.
лингафонного кабинета; кабинета иностранных языков	433-а 433-б	Телевизор (Sonu), колонки (Microlab), коммутаторна 16 рабочих мест, Лингафонный кабинет / комп. стол, ПК, монитор 17, рабочее место ученика/стол полукабинка, телевизор 32 (LG 32LG3000 Full HD), Телевизор LEDTV (Samsung), телевизор (Hitachi), колонки активные (Genius G), видеоплеер (LG), монитор (Acer 17 AL), проигрыватель (Samsung DVD-P 244), сканер (HEWLETT-PACKARD), видеомagneтофон (Soni), магнетофон (Hitachi), магнетофон (Panasonic), телефон (Texet TX 227), стол компьютерный, шкаф-купе, стол письменный, соединитель угловой, стеллаж со стеклянной дверцей, стеллаж с глухой дверцей, стеллаж открытый, стол преподавательский, компьютерный стол для преподавателя, специализированный стол – полукабинка (индивидуальный цифровой пульт управления с ЖК-дисплеем и функцией цифрового спец. магнетофона, наушники с микрофоном), стул кожаный
Кабинет механики, теплотехники, электротехники	M1, M2	Стол письменный, стулья в преподавательской; шкаф купе, вешалка для одежды, лавки, доска.2
безопасности жизнедеятельности	410	Противогаз, огнетушитель, видеопроектор «Sharp», телевизор «Toshiba», мультимедийный проектор «Toshiba TDP – S8», подставка под

		телевизор, экран, учебная доска, стол преподавателя, кафедра, стул ученический, шкаф, жалюзи, стол ученический
Лаборатории:		
химии	421, 429	Огнетушитель углекислотный (ОУ-1), муфельная печь, сушильный шкаф, телевизор (samsung), учебная доска, стол преподавателя с кафедрой, вытяжной шкаф, стул для студентов, стол для студентов, шкаф для посуды и реактивов, жалюзи
Стандартизации и метрологии	313	Оснащены специализированной мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, соответствующих программам дисциплин, нормативной документацией, мультимедийным оборудованием, образцами товаров.
микробиологии, санитарии, гигиены	402a	Оборудованы специальными стендами, специальной лабораторной мебелью, посудой, приборами, реактивами.
Лаборатория технологии продукции общественного питания	102	Универсальный привод П-11, № 4213, универсальный привод УКМ-01, № 1261, холодильник бытовой «Бирюса», Шкаф жарочный ШЖЭ-2 – 1 шт, шкаф пекарный ХПЭ-500, электроплита бытовая, картофелеочистительная машина МОК-150-04, зонт вытяжной, тостер, миксер электрический, вафельница электрическая, фритюрница, кухонный процессор, электровзбивалка, электромясорубка, гриль с вулканической лавой, блендер, мясорубка, кипятильник, весы ПВ-6, весы hw-1, весы Меркурий 315.
Спортивный зал	300	Манипулятор мышь (121678000230, 125060101906, 121678000230), телефон (9366), вентилятор «Орбита» (№ 38,39), музыкальный центр (SONY RX 99Panasonic), радиомикрофоны («ТАКАУ»), пылесос PHILIPS, SAMSUNG. <b>Спортивный инвентарь:</b> мяч волейбольный, мяч футбольный, мяч баскетбольный, лыжи беговые, скакалка, обруч, ракетка для бадминтона и настольного тенниса, маты гимнастические, сектор для прыжков в высоту, форма для сборных команд по волейболу, баскетболу и мини-футболу, сектор для дартса, беговая дорожка, Винтовка пневматическая, Открытая площадка для занятий легкой атлетикой
Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет	111	Укомплектована современной учебной и научной литературой, периодическими изданиями по различным направлениям науки
актовый зал		