

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Саранский кооперативный институт (филиал)

УТВЕРЖДАЮ

Ректор, В.А. Кривошей
«15» 02 2013 г.



**ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Специальность

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Уровень подготовки: базовый

Квалификация выпускника: **Техник-технолог**

нормативный срок освоения программы: 3года 10 месяцев

для 2013 года набора

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

УЧЕНЫЙ СОВЕТ

ВЫПИСКА

из протокола № 3 от 15 февраля 2013 года

СЛУШАЛИ: Об утверждении в новой редакции образовательных программ по специальностям среднего профессионального образования, реализуемых в Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации.

Докладчик: проректор по учебной работе В.Ю. Дианова

РЕШИЛИ:

1. Утвердить в новой редакции на 2013/2014 учебный год образовательные программы среднего профессионального образования, реализуемые в Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации по следующим специальностям:

- 030912 Право и организация социального обеспечения;
- 260801 Технология продукции общественного питания;
- 080114 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям);
- 230401 Информационные системы (по отраслям).

2. Контроль исполнения решения возложить на проректора по учебной работе В.Ю. Дианову.

Проголосовали единогласно.

Председатель Ученого совета

В.А. Кривошей

Главный ученый секретарь

Л.В. Андреева

ВЕРНО:

Главный ученый секретарь

Л.В. Андреева



РЕЦЕНЗИЯ

на основную образовательную программу по специальности
260807.51 Технология продукции общественного питания

Образовательная программа подготовки по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания квалификации «Техник - технолог» включает в себя учебный план, программы рабочих дисциплин, практик, научно-исследовательской работы и др.

Образовательная программа отвечает основным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания.

Её структура включает следующие циклы:

общий гуманитарный и социально-экономический,
математический и общий естественнонаучный,
профессиональный;

и разделы:

профессиональные модули,

учебная практика,

производственная практика (по профилю специальности),

производственная практика (преддипломная),

промежуточная аттестация,

государственная (итоговая) аттестация (подготовка и защита выпускной квалификационной работы).

Нормативный срок освоения ОПОП СПО базовой подготовки при очной форме получения образования составляет 3 года 10 месяцев.

Все дисциплины, предусмотренные в базовой части ФГОС, представлены в учебном плане. График учебного процесса составлен в соответствии с предъявляемыми требованиями и предусматривает теоретическое обучение, экзаменационные сессии, подготовку выпускной квалификационной работы, государственную итоговую аттестацию, каникулы.

Объем и содержание дисциплин, практик позволяет сформировать у обучающихся общекультурные и профессиональные компетенции, предусмотренные Федеральным государственным образовательным стандартом, и подготовить будущего технолога к следующим видам профессиональной деятельности: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

Содержание образовательной программы способствует развитию общекультурных компетенций выпускников (компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера).

Содержание образовательной программы актуально и направлено на реализацию компетентностного подхода и предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (семинаров в диалоговом режиме, деловых и ролевых игр, разбор конкретных ситуаций, групповых дискуссий, результатов работы студенческих исследовательских групп и др.)

Образовательная программа обеспечена научно-педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и ученую степень или опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью и соответствующей материально-технической базой.

Включенные в образовательную программу дисциплины и профессиональные модули раскрывают сущность актуальных на сегодняшний день профессиональных проблем в области технологии продукции общественного питания.

Конкурентными преимуществами программы являются: изучение методологических подходов, изучение профессиональных дисциплин и модулей на продвинутом уровне, освоение концепций современного управления производством продукции питания, большой выбор вариативных дисциплин, глубокое содержательное наполнение научно-теоретического и научно-практического обучения.

Таким образом, рецензируемая образовательная программа может быть использована для подготовки по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания квалификация «Техник - технолог».

Директор
ООО «НУР»


21.09.2013

А.А. Бикбаева

Рецензия от работодателя

РЕЦЕНЗИЯ

ООО «НУР», кафе «Восточный дворик»

(официальное наименование организации – работодателя)

на программу учебной практики
по ПМ 1. «Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
автономной некоммерческой образовательной организации высшего
образования Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»,
«Саранский кооперативный институт» (филиал)
Среднее профессиональное образование
разработанную
для организации и проведения учебной практики

по специальности

260807.51 Технология продукции общественного питания

Представленная на экспертизу программа учебной практики разработана кафедрой товароведения и технологии торговых процессов автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», «Саранский кооперативный институт» (филиал). Среднее профессиональное образование.

Программа учебной практики предназначена для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплинам, формирующим будущую профессию. Структура программы учебной практики разработана в соответствии с Положением о практике студентов, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации.

Учебная практика входит в раздел ПМ 1. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания.

Учебная практика проводится в соответствии с учебным планом в сторонних организациях, на кафедре и в лабораториях института, обладающих необходимым кадровым и научным потенциалом.

Содержание, цели и задачи учебной практики определены представленной программой и дают возможность оценить запланированные

результаты обучения и уровень сформированности у обучающихся профессиональных, общекультурных компетенций, заявленных в образовательной программе.

Учебная программа практики включает в себя:

- цели, задачи, формы, место проведения практики;
- компетенции обучающегося, формируемые при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- структура и содержание практики;
- формы промежуточной аттестации;
- научно-исследовательские технологии, используемые на практике;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике;
- учебно-методическое и информационное обеспечение практики;
- материально-техническое обеспечение практики;
- иные сведения и (или) материалы.

Практика проводится в соответствии с программой учебной практики, утверждённой на кафедре и индивидуальной программой практики, составленной студентом совместно с научным руководителем.

Выполнение студентами научно-исследовательских заданий в период практики опирается, с одной стороны, на понимание ими общей логики исследовательской работы, а с другой – на использование научного инструментария, который принят в современных научных исследованиях. Данная практика для студентов является одной из форм профессионального обучения в высшей школе и становления их как профессионала – исследователя.

Организация практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами навыками и умениями профессиональной деятельности.

Содержание программы учебной практики актуально.

Программа учебной практики в полном объеме соответствует:

– Федеральному государственному образовательному стандарту по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания, утвержденному от 22 июня 2010 г., № 675;

– образовательной программе среднего профессионального образования;

– учебному плану направления подготовки, утвержденному 15.02.2013 г.

– образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

В содержание учебной программы практики включены практико-ориентированные задания с анализом конкретных профессиональных ситуаций. Ряд заданий носит интегративный и проблемно-деятельностный характер.

Большая часть заданий максимально приближена к условиям профессиональной деятельности выпускников и в соответствии с индивидуальным заданием студент может проводить научно-исследовательскую работу, сбор различных материалов или цифровых данных.

Программа учебной практики соответствует требованиям представителей профессионального сообщества по получению профессиональных умений и навыков.

Программа учебной практики одобрена и может использоваться для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков обучающихся, формирующим будущую профессию, по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания.

Директор
ООО «НУР»



23.01.2013 2

А.А. Бикбаева

Рецензия от работодателя

РЕЦЕНЗИЯ

ООО «НУР», кафе «Восточный дворик»

(официальное наименование организации – работодателя)

на программу учебной практики
по ПМ 3. «Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции»
автономной некоммерческой образовательной организации высшего
образования Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»,
«Саранский кооперативный институт» (филиал)
Среднее профессиональное образование
разработанную
для организации и проведения учебной практики

по специальности

260807.51 Технология продукции общественного питания

Представленная на экспертизу программа учебной практики разработана кафедрой товароведения и технологии торговых процессов автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», «Саранский кооперативный институт» (филиал). Среднее профессиональное образование.

Программа учебной практики предназначена для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплинам, формирующим будущую профессию. Структура программы учебной практики разработана в соответствии с Положением о практике студентов, утвержденным приказом ректора Российского университета кооперации.

Учебная практика входит в раздел ПМ 3. «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания.

Учебная практика проводится в соответствии с учебным планом в сторонних организациях, на кафедре и в лабораториях института, обладающих необходимым кадровым и научным потенциалом.

Содержание, цели и задачи учебной практики определены представленной программой и дают возможность оценить запланированные результаты обучения и уровень сформированности у обучающихся профессиональных, общекультурных компетенций, заявленных в образовательной программе.

Учебная программа практики включает в себя:

- цели, задачи, формы, место проведения практики;
- компетенции обучающегося, формируемые при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы;
- указание места практики в структуре образовательной программы;
- структура и содержание практики;
- формы промежуточной аттестации;
- научно-исследовательские технологии, используемые на практике;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике;
- учебно-методическое и информационное обеспечение практики;
- материально-техническое обеспечение практики;
- иные сведения и (или) материалы.

Практика проводится в соответствии с программой учебной практики, утверждённой на кафедре и индивидуальной программой практики, составленной студентом совместно с научным руководителем.

Выполнение студентами научно-исследовательских заданий в период практики опирается, с одной стороны, на понимание ими общей логики исследовательской работы, а с другой – на использование научного инструментария, который принят в современных научных исследованиях. Данная практика для студентов является одной из форм профессионального обучения в высшей школе и становления их как профессионала – исследователя.

Организация практики на всех этапах направлена на обеспечение непрерывности и последовательности овладения студентами навыками и умениями профессиональной деятельности.

Содержание программы учебной практики актуально.

Программа учебной практики в полном объеме соответствует:

- Федеральному государственному образовательному стандарту по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания, утвержденному от 22 июня 2010 г., № 675;
- образовательной программе среднего профессионального образования;
- учебному плану направления подготовки, утвержденному 15.02.2013 г.

–

– образовательным технологиям, используемым при реализации образовательной программы.

В содержание учебной программы практики включены практико-ориентированные задания с анализом конкретных профессиональных ситуаций. Ряд заданий носит интегративный и проблемно-деятельностный характер.

Большая часть заданий максимально приближена к условиям профессиональной деятельности выпускников и в соответствии с индивидуальным заданием студент может проводить научно-исследовательскую работу, сбор различных материалов или цифровых данных.

Программа учебной практики соответствует требованиям представителей профессионального сообщества по получению профессиональных умений и навыков.

Программа учебной практики одобрена и может использоваться для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков обучающихся, формирующим будущую профессию, по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания.

Директор
ООО «НУР»



А.А. Бикбаева

Рецензия от работодателя

РЕЦЕНЗИЯ

ООО «НУР», кафе «Восточный дворик»

(официальное наименование организации – работодателя)

на программу производственной практики
по ПМ 2. «Организация процесса приготовления и приготовление
сложной холодной кулинарной продукции»
автономной некоммерческой образовательной организации высшего
образования Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»,
«Саранский кооперативный институт» (филиал)
Среднее профессиональное образование
разработанную
для организации и проведения производственной практики

по специальности

260807.51 Технология продукции общественного питания

Программа производственной практики, представленная на экспертизу, разработана кафедрой товароведения и технологии торговых процессов автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации». Среднее профессиональное образование.

Структура программы производственной практики разработана в соответствии с Положением о практике студентов, утвержденным решением Ученого совета Университета и Приказом «Об утверждении положения о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования» Министерства образования Российской Федерации.

Программа практики по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания предназначена для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплинам, формирующим будущую профессию.

Программа производственной практики включает в себя:

- цели, задачи, формы, место проведения практики;
- компетенции обучающегося, формируемые при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы;
- указание места практики в структуре основной образовательной программы;
- структура и содержание практики;

- формы промежуточной аттестации;
- научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике;
- учебно-методическое и информационное обеспечение практики;
- материально-техническое обеспечение практики.

Цели, задачи и содержание производственной практики определены представленной программой производственной практики и дают возможность оценить запланированные результаты обучения и уровень сформированности у обучающихся профессиональных, общекультурных компетенций, заявленных в основной образовательной программе.

Программа производственной практики в полном объеме соответствует:

– Федеральному государственному образовательному стандарту по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания, утвержденному от 22 июня 2010 г., № 675;

– основной образовательной программе среднего профессионального образования;

– учебному плану направления подготовки, утвержденному 15.02.2013 г.

– образовательным технологиям, используемым при реализации основной образовательной программы.

Часть заданий (теоретические вопросы и практические задания) максимально приближены к условиям профессиональной деятельности выпускников и в соответствии с индивидуальным заданием студент может проводить научно-исследовательскую работу, сбор различных материалов или цифровых данных. Это дает возможность студентам подключаться к работе по договорной тематике кафедр, а также участвовать в исследованиях по заданию организаций - баз практики.

В содержание программы производственной практики включены практико-ориентированные задания с анализом конкретных профессиональных ситуаций. Ряд заданий носит интегративный и проблемно-деятельностный характер.

Программа производственной практики позволяет оценить качество подготовки выпускников, овладение основными видами профессиональной деятельности, уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций с достаточно высокой степенью объективности, обоснованности и сопоставимости.

Представленная программа производственной практики соответствует требованиям представителей профессионального сообщества по получению профессиональных умений и навыков.

Таким образом, программа производственной практики одобрена и может использоваться для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков обучающихся, формирующим будущую профессию, по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания.

Директор
ООО «НУР»



А.А. Бикбаева

Рецензия от работодателя

РЕЦЕНЗИЯ

ООО «НУР», кафе «Восточный дворик»

(официальное наименование организации – работодателя)

на программу производственной практики
по ПМ 3. «Организация процесса приготовления и приготовление
сложной горячей кулинарной продукции»
автономной некоммерческой образовательной организации высшего
образования Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»,
«Саранский кооперативный институт» (филиал)
Среднее профессиональное образование
разработанную
для организации и проведения производственной практики

по специальности

260807.51 Технология продукции общественного питания

Программа производственной практики, представленная на экспертизу, разработана кафедрой товароведения и технологии торговых процессов автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации». Среднее профессиональное образование.

Структура программы производственной практики разработана в соответствии с Положением о практике студентов, утвержденным решением Ученого совета Университета и Приказом «Об утверждении положения о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования» Министерства образования Российской Федерации.

Программа практики по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания предназначена для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплинам, формирующим будущую профессию.

Программа производственной практики включает в себя:

- цели, задачи, формы, место проведения практики;
- компетенции обучающегося, формируемые при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы;
- указание места практики в структуре основной образовательной программы;
- структура и содержание практики;
- формы промежуточной аттестации;

- научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике;
- учебно-методическое и информационное обеспечение практики;
- материально-техническое обеспечение практики.

Цели, задачи и содержание производственной практики определены представленной программой производственной практики и дают возможность оценить запланированные результаты обучения и уровень сформированности у обучающихся профессиональных, общекультурных компетенций, заявленных в основной образовательной программе.

Программа производственной практики в полном объеме соответствует:

– Федеральному государственному образовательному стандарту по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания, утвержденному от 22 июня 2010 г., № 675;

– основной образовательной программе среднего профессионального образования;

– учебному плану направления подготовки, утвержденному 15.02.2013 г.

– образовательным технологиям, используемым при реализации основной образовательной программы.

Часть заданий (теоретические вопросы и практические задания) максимально приближены к условиям профессиональной деятельности выпускников и в соответствии с индивидуальным заданием студент может проводить научно-исследовательскую работу, сбор различных материалов или цифровых данных. Это дает возможность студентам подключаться к работе по договорной тематике кафедр, а также участвовать в исследованиях по заданию организаций - баз практики.

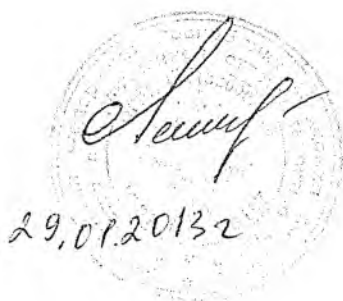
В содержание программы производственной практики включены практико-ориентированные задания с анализом конкретных профессиональных ситуаций. Ряд заданий носит интегративный и проблемно-деятельностный характер.

Программа производственной практики позволяет оценить качество подготовки выпускников, овладение основными видами профессиональной деятельности, уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций с достаточно высокой степенью объективности, обоснованности и сопоставимости.

Представленная программа производственной практики соответствует требованиям представителей профессионального сообщества по получению профессиональных умений и навыков.

Таким образом, программа производственной практики одобрена и может использоваться для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков обучающихся, формирующим будущую профессию, по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания.

Директор
ООО «НУР»



А.А. Бикбаева

Рецензия от работодателя

РЕЦЕНЗИЯ

ООО «НУР», кафе «Восточный дворик»

(официальное наименование организации – работодателя)

на программу производственной практики
по ПМ 4. «Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
автономной некоммерческой образовательной организации высшего
образования Центросоюза Российской Федерации
«Российский университет кооперации»,
«Саранский кооперативный институт» (филиал)
Среднее профессиональное образование
разработанную
для организации и проведения производственной практики

по специальности

260807.51 Технология продукции общественного питания

Программа производственной практики, представленная на экспертизу, разработана кафедрой товароведения и технологии торговых процессов автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации». Среднее профессиональное образование.

Структура программы производственной практики разработана в соответствии с Положением о практике студентов, утвержденным решением Ученого совета Университета и Приказом «Об утверждении положения о порядке проведения практики студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования» Министерства образования Российской Федерации.

Программа практики по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания предназначена для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплинам, формирующим будущую профессию.

Программа производственной практики включает в себя:

- цели, задачи, формы, место проведения практики;
- компетенции обучающегося, формируемые при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной образовательной программы;
- указание места практики в структуре основной образовательной программы;
- структура и содержание практики;
- формы промежуточной аттестации;

- научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые на практике;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов на практике;
- учебно-методическое и информационное обеспечение практики;
- материально-техническое обеспечение практики.

Цели, задачи и содержание производственной практики определены представленной программой производственной практики и дают возможность оценить запланированные результаты обучения и уровень сформированности у обучающихся профессиональных, общекультурных компетенций, заявленных в основной образовательной программе.

Программа производственной практики в полном объеме соответствует:

- Федеральному государственному образовательному стандарту по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания, утвержденному от 22 июня 2010 г., № 675;

- основной образовательной программе среднего профессионального образования;

- учебному плану направления подготовки, утвержденному 15.02.2013 г.

- образовательным технологиям, используемым при реализации основной образовательной программы.

Часть заданий (теоретические вопросы и практические задания) максимально приближены к условиям профессиональной деятельности выпускников и в соответствии с индивидуальным заданием студент может проводить научно-исследовательскую работу, сбор различных материалов или цифровых данных. Это дает возможность студентам подключаться к работе по договорной тематике кафедр, а также участвовать в исследованиях по заданию организаций - баз практики.

В содержание программы производственной практики включены практико-ориентированные задания с анализом конкретных профессиональных ситуаций. Ряд заданий носит интегративный и проблемно-деятельностный характер.

Программа производственной практики позволяет оценить качество подготовки выпускников, овладение основными видами профессиональной деятельности, уровень сформированности общекультурных и профессиональных компетенций с достаточно высокой степенью объективности, обоснованности и сопоставимости.

Представленная программа производственной практики соответствует требованиям представителей профессионального сообщества по получению профессиональных умений и навыков.

Таким образом, программа производственной практики одобрена и может использоваться для закрепления, расширения и углубления теоретических знаний, практических умений и навыков обучающихся, формирующим будущую профессию, по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания.

Директор
ООО «НУР»



А.А. Бикбаева

1.3.3. Рекомендуемый перечень возможных сочетаний профессий рабочих, должностей служащих по общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)

Код по Общероссийскому классификатору профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94)	Наименование профессий рабочих, должностей служащих
1	2
11176	Бармен
12901	Кондитер
16675	Повар

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Характеристика профессиональной деятельности выпускников

2.1.1. Область профессиональной деятельности выпускников:

- 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 хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2.1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников

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.

2.2. Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

2.2.1. Общие компетенции

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.

ОК- 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

2.2.2. Основные виды профессиональной деятельности

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.

2.2.3. Профессиональные компетенции

ПМ.01 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.

ПМ.02 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.

ПМ.03 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.

ПМ.04 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.

ПМ.05 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.

ПМ.06 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.

ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3.1. Учебный план

ОПОП СПО по специальности 260807.51 «Технология продукции общественного питания» включает в себя базисный учебный план (БУП)

На основе базисного учебного плана учреждением профессионального образования разрабатывается рабочий учебный план с указанием учебной нагрузки обучающегося по каждой из изучаемых дисциплин, каждому профессиональному модулю, междисциплинарному курсу, учебной и производственной практике. Часы вариативной части циклов ОПОП распределяются между элементами обязательной части цикла и (или) используются для изучения дополнительных дисциплин, профессиональных модулей, междисциплинарных курсов. В последнем случае дисциплина, профессиональный модуль, междисциплинарный курс вносятся в соответствующий цикл ОПОП с указанием «вариативная часть цикла». Определение дополнительных дисциплин и профессиональных модулей осуществляется с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, социальной сферы, техники и технологий, а также с учетом особенностей контингента обучающихся.

Рабочий учебный план ОПОП СПО специальности 260807.51 «Технология продукции общественного питания», базовая подготовка, составлен на основе БУП и регламентирует порядок реализации ОПОП по специальности среднего профессионального образования.

В соответствии с законом Российской Федерации «Об образовании» рабочий учебный план является частью ОПОП СПО. Рабочий учебный план определяет качественные и количественные характеристики ОПОП по специальности среднего профессионального образования.

В РУП отображается логическая последовательность объемные параметры учебной нагрузки в целом, по годам обучения и по семестрам; перечень учебных дисциплин, профессиональных модулей и их составных элементов (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практик); последовательность изучения учебных дисциплин и профессиональных модулей; виды учебных занятий; распределение различных форм промежуточной аттестации по годам обучения и по семестрам; распределение по семестрам и объемные показатели подготовки и проведения государственной (итоговой) аттестации. Рабочий учебный план составляется по рекомендуемой форме.

Рабочий учебный план размещен на сайте учебного заведения, - см. приложение 2.

При формировании учебного плана учитывались следующие нормы нагрузки: максимальный объем учебной нагрузки обучающихся составляет 54 академических часа в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной учебной работы; максимальный объем обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающихся при очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю. Аудиторная нагрузка студентов предполагает проведение лекций, практических занятий и лабораторных работ.

При формировании учебного плана образовательного учреждения распределяется весь объем времени, отведенного на реализацию ОПОП СПО, включая базовую и вариативную части. Объем времени, отведенный на промежуточную аттестацию, составляет не более одной недели в семестр. Промежуточная аттестация в форме экзамена проводится в день, освобожденный от других форм учебной нагрузки. Промежуточная аттестация в форме зачета или дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение соответствующего модуля или дисциплины. Количество экзаменов в каждом учебном году в процессе промежуточной аттестации студентов СПО по очной форме получения образования не превышает 8, а количество зачетов и дифференцированных зачетов - 10. Продолжительность каникул в зимний период составляет не менее двух недель.

3.2. Календарный учебный график

Календарный учебный график подготовки техника-технолога по специальности 260807.51 «Технология продукции общественного питания», базовая подготовка.

Календарный учебный график является самостоятельным документом, входящим в ОПОП СПО специальности 260807.51 «Технология продукции общественного питания». Календарный учебный график устанавливает последовательность и продолжительность теоретического обучения, экзаменационных сессий, практик, государственной (итоговой) аттестации, каникул. Структура календарного учебного графика разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 260807.51 «Технология продукции общественного питания» и включает титульный лист, календарный график учебного процесса по каждому курсу, календарный график аттестаций. Полностью календарный учебный график размещен на сайте учебного заведения.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ И ПРАКТИК

4.1. Дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла

1. Основы философии
2. История
3. Иностранный язык

4. Введение в специальность
5. Основы права
6. Основы социологии и политологии
7. Физическая культура
8. История потребительской кооперации России
9. Социальная психология
10. Основы этики

4.2. Дисциплины математические и общего естественнонаучного цикла

1. Математика
2. Экологические основы природопользования
3. Химия
4. Информатика

4.3. Дисциплины профессионального цикла

1. Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве
2. Физиология питания
3. Организация хранения и контроль запасов и сырья
4. Информационные технологии в профессиональной деятельности
5. Метрология и стандартизация
6. Правовые основы профессиональной деятельности
7. Основы экономики, менеджмента и маркетинга
8. Охрана труда
9. Товароведение продовольственных товаров
10. Безопасность жизнедеятельности

4.4. Профессиональные модули

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции
3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции
4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов
6. Организация работы структурного подразделения
7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

4.5. Учебная практика

Учебная практика является частью профессиональных модулей по ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции. Целью является подготовка к осознанному и углубленному изучению общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов профессиональных модулей, ознакомление с целями, задачами, содержанием, структурой, условиями и другими особенностями работы рабочих профессий 16675 «Повар», 12901 «Кондитер», 11176 «Бармен» на практике и подготовка к квалификационному экзамену.

4.6. Производственная (по профилю специальности) практика

Производственная практика (по профилю специальности) - ориентирована на включение студента в профессиональную деятельность в качестве техника-технолога в организациях питания и осуществление им самостоятельной практической деятельности на втором и третьем и четвертом курсах обучения. Указанная практика представлена четырьмя блоками, входящими в состав профессиональных модулей: ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции, ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, ПМ.06 Организация работы структурного подразделения, ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих (15475 «Повар»)

Целью указанной практики является углубление и закрепление теоретических знаний, полученных при изучении общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов, продолжение формирования общекультурных и профессиональных компетенций на основе полученного практического опыта, подготовка к сдаче квалификационных экзаменов по окончании освоения каждого из указанных профессиональных модулей.

4.7. Преддипломная практика

Производственная практика (преддипломная) является завершающим этапом подготовки техника-технолога по технологии продукции общественного питания и направлена на достижение следующих целей:

- овладение студентами профессиональной деятельностью, развитие профессионального мышления;
- закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, закрепление практических навыков и умений, полученных при изучении дисциплин и модулей, определяющих специфику специальности;

- обучение навыкам решения практических задач при подготовке выпускной квалификационной работы;
- проверка профессиональной готовности к самостоятельной трудовой деятельности выпускника;
- сбор материалов к итоговой государственной аттестации.

Выпускающая кафедра обеспечивает студентов программами, методическими указаниями по прохождению практик; закрепляет научного руководителя практики из числа преподавателей кафедры. С места прохождения практики студенты получают характеристику. По окончании практики студенты готовят отчеты по практике, которые защищают перед комиссиями, сформированными из преподавательского состава кафедры и представителей работодателей. В процессе обучения студенты получают достаточную подготовку к предстоящей практике.

Базы практик способствуют проведению практической подготовки студентов на высоком современном уровне. Объем практики по основной профессиональной образовательной программе в учебном плане соответствует требованиям ФГОС специальности. Вопросы о прохождении студентами практики систематически обсуждаются на заседаниях кафедры. Имеется отчетная документация по практике: отчеты, дневники характеристики студентов.

Основными базами практик являются предприятия общественного питания любой организационно-правовой формы (коммерческие, некоммерческие, государственные, муниципальные).

Программы практик разрабатываются в соответствии с требованиями к ее организации, содержащимися в ФГОС СПО, внутри вузовском стандарте «Программы практик», Положении об организации практики студентов РУК, а также с учетом специфики подготовки выпускников по направлениям и специальностям, отражающимся в Положениях об организации практики. Программы практик носят методический характер, т.к. наряду с содержанием и требованиями к прохождению практики и составлению отчетов программы содержат указания по их выполнению.

Приобретению студентами навыков самостоятельного поиска практического материала, решения конкретных практических задач, развитию их творческих способностей, формированию умений и навыков по различным видам профессиональной деятельности способствует разработка индивидуальных заданий на период прохождения практик. Перечень индивидуальных заданий с учетом специфики конкретных предприятий, а также перечень материалов, которые необходимо собрать для выполнения курсовых и дипломной работ, содержатся в программах производственной практики специальности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

5.1. Контроль и оценка освоения основных видов профессиональной деятельности, профессиональных и общих компетенций

Конкретные формы и процедуры текущего контроля знаний, промежуточной аттестации по каждой дисциплине и профессиональному модулю разрабатываются образовательным учреждением самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения. Формами текущего контроля персональных достижений студентов и оценки качества их подготовки по учебным дисциплинам являются контрольные задания, курсовые работы, рефераты, тесты; промежуточная аттестация включает экзамены, зачеты, дифференцированные зачеты, по междисциплинарным курсам - экзамены, по профессиональным модулям - квалификационные экзамены.

Для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ОПОП (текущая и промежуточная аттестация) создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить знания, умения и освоенные компетенции. Фонды оценочных средств для промежуточной аттестации разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением самостоятельно, а для государственной (итоговой) аттестации - разрабатываются и утверждаются образовательным учреждением после предварительного положительного заключения работодателей.

Образовательным учреждением созданы условия для максимального приближения программ текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам и междисциплинарным курсам профессионального цикла к условиям их будущей профессиональной деятельности - для чего, кроме преподавателей конкретной дисциплины (междисциплинарного курса), в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели и преподаватели, читающие смежные дисциплины.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

- оценка уровня освоения дисциплин;
- оценка компетенций обучающихся.

Для оценки степени освоения студентами дисциплин, междисциплинарных курсов и профессиональных модулей учебного плана проводится отсроченный контроль знаний студентов (проверка «остаточных» знаний). Проверка включает три этапа:

- внутренняя экспертиза с использованием собственных оценочных средств;
- репетиционное тестирование на сайте Национального аккредитационного агентства в сфере образования (fero).
- тестирование на основе тестов Национального аккредитационного агентства в сфере образования в процессе участия в Федеральном Интернет-экзамене.

5.2. Требования к выпускным квалификационным работам

Выпускная квалификационная работа выполняется в форме дипломного проекта и представляет собой законченную разработку, в которой решается актуальная для предприятия отрасли задача. Обязательное требование - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию

одного или нескольких профессиональных модулей. В выпускной квалификационной работе демонстрируется:

- умение собирать и анализировать первичную экспериментальную, статистическую и иную информацию;

- умение применять современные методы исследований;

- способность определять актуальность целей и задач и практическую значимость исследований;

- проведение анализа результатов и методического опыта исследования применительно к проблеме в избранной области.

Для экспертизы выпускной квалификационной работы привлекаются внешние рецензенты. Защита дипломной работы проводится публично на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Итоговая государственная аттестация выпускников при её успешном прохождении завершается выдачей диплома государственного образца.

5.3. Организация итоговой государственной аттестации

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

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

Государственный экзамен вводится по усмотрению образовательного учреждения.

6. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

6.1. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

Основная профессиональная образовательная программа специальности 260807.51 «Технология продукции общественного питания» обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным дисциплинам. Содержание учебных дисциплин представлено в сети Интернет и/или в локальной сети университета.

Внеаудиторная работа обучающихся сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на ее выполнение.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам и сформированной по согласованию с правообладателями учебной и учебно-методической литературы. При этом обеспечена возможность одновременного индивидуального доступа к такой системе не менее чем для 25 процентов обучающихся.

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов, изданным за последние 10 лет (для дисциплин базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла – за последние 5 лет), из расчета не менее 25 экземпляров таких изданий на каждые 100 обучающихся.

Фонд дополнительной литературы помимо учебной включает официальное, справочно-библиографические и специализированные периодические издания в расчете 1-2 экземпляра на каждые 100 обучающихся.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания.

Кроме того, на портале Российского университета кооперации <http://portal.rucoop.ru/docs/umdoc/> размещены учебно-методические материалы, разработанные профессорско-преподавательским составом университета, в том числе – преподавателями филиала.

Комплектование фондов библиотеки производится в соответствии с требованиями к обеспеченности учебной и учебно-методической литературой учебных заведений высшего образования.

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ в сети Интернет.

Таблица 3 – Сведения о наличии электронно-библиотечных систем за 2013 – 2014 учебном году

Наименование электронно-библиотечных систем	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
Электронная библиотечная система IPRbooks	www.iprbookshop.ru/	Договор с ООО Ай Пи Эр Медиа от 05.06.2013 № 455/13-349/03/13 Срок действия договора с 05 июня 2013г. по 04 июня 2014г.
Университетская библиотека on-line	www.biblioclub.ru	ООО "Директ-Медиа" Договор с ООО НексМедиа от 26.04.2013 № 63-02/13-253/03/13 Срок действия договора с 1 апреля 2013 г. по 31 мая 2014 г.

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru	Договор с ООО «РУНЭБ» от 20.02.2013 г. № SU-18-02/2013-1-134/03/13 Срок действия договора с 20 февраля 2013 г. по 19 февраля 2014 г.;
Электронная библиотека Grebennikon	http://grebennikon.ru/	Договор с ООО «Объединенная редакция» от 11.12.2012 г. № 102/ИА/12-701/03/12 Срок действия договора с 11 декабря 2012 г. по 10 апреля 2014 г.;
Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View	http://ebiblioteka.ru/	Договор с ООО "ИВИС" от 07.02.2013 г. № 24-П 28/03/13 Срок действия договора с 20 февраля 2013 г. по 19 февраля 2014 г.;

Для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

6.2. Кадровое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

В Саранском кооперативном институте Российского университета кооперации 64,9% преподавателей, обеспечивающих учебный процесс имеют ученые степени и ученые звания. Ученую степень доктора наук или ученое звание профессора имеют 10,3% преподавателей.

6.3. Материально–техническое обеспечение реализации основной профессиональной образовательной программы

Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, реализующий основную образовательную программу по специальности 260807.51 «Технология продукции общественного питания»,

располагает необходимой материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической, самостоятельной и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренной учебным планом университета, и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Для реализации учебной программы есть здания и помещения, а также необходимое материально-техническое обеспечение:

- лекционные аудитории, оборудованные специальными техническими средствами, экранами, видеопроекторным оборудованием для презентаций, звуковоспроизведения и выхода в Интернет;

- помещения для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью;

- лаборатории:

- физики;

- процессы и аппараты;

- товароведение продовольственных товаров;

- физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции;

- производства кулинарной продукции;

- холодильной техники и технологий;

- систем управления технологическими процессами и информационные технологии;

- методов исследования свойств сырья и продуктов питания;

- специально оборудованные кабинеты и аудитории:

- физики;

- технологии продукции общественного питания;

- организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

- санитария и гигиена питания;

- физиологии питания;

- проектирование предприятий общественного питания;

- метрологии, стандартизации, сертификации;

- оборудование предприятий общественного питания;

- учебно-производственный комплекс питания;

Аудиторный фонд оснащен современным информационно-телекоммуникационным оборудованием (ноутбук, аудиосистема, документ-камера, микшерный пульт, набор беспроводных динамических микрофонов, портативная кафедра, проектор, проекционный столик, интерактивная доска.

Лабораторный фонд оснащен современным оборудованием (пароконвектомат Атеси ПКА6-1/1ПМ, тестомесильная машина спиральная FIMAR 7/SN, шкаф расстоечный ШРТ-10-1/1М Аббат, плита электрическая ЭПК-47ЖШ Аббат, плита эл.4-х комфорочная з/н, мясорубка электрическая МИМ-80, миксер Kenwood КМС 570, кофемашина автоматическая SAECO Royal Cappuccino New Silver,

слайсер HBS-220S, посудомоечная машина INDESIT DSG 0517, фритюрница FIMAR FT4, картофелеочистительная машина МОК-150 М, мармит электрический Атеси Таверна-2005, льдогенератор заливного типа ZB-15W jeju, машина овощерезательно-протирочная МПР-350М, пончиковый аппарат, жарочный шкаф, тележка сервировочная, тумба, столы профессиональные с бортиком, столы сервировочные, стол кондитерский Атеси, шкаф кухонный ШЗК-950, стеллажи кухонные, шейкер, холодильный шкаф, холодильник «Стинол», холодильная витрина, холодильный ларь, весы LP-06R, весы AP, весы электронные ВР-04МС-АРЖ-Т, весы ВТ-150, весы ТР, весы РН-10, весы РН-100, миксер настольный, блендер, печь-СВ, посуда и инвентарь).

7. ПРИЛОЖЕНИЯ

- 7.7. Рабочие программы учебных дисциплин
- 7.8. Программы профессиональных модулей
- 7.9. Программы учебной и производственных практик
- 7.10. Программа итоговой государственной аттестации
- 7.11. Программа вне учебной общекультурной и воспитательной деятельности, психо-консультационной и специальной профилактической работы
- 7.12. Методические рекомендации по проведению практических и лабораторных занятий
- 7.11. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов
- 7.12. Методические рекомендации по организации учебной и производственных практик
- 7.13. Методические рекомендации по организации учебного процесса на базе основного общего образования (9 кл.)
- 7.14. Методические рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы
- 7.11. Методические рекомендации по подготовке и защите курсовых работ

**8. РАЗРАБОТЧИКИ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ СРЕДНЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ:**

Преподаватель кафедры

должность

Гусева Т. В.

(ФИО, подпись)

Преподаватель кафедры

должность

Козлова В. А.

(ФИО, подпись)

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
Среднее профессиональное образование

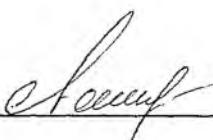
ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания
на 2013-2014 учебный год

Образовательная программа среднего профессионального образования по специальности 260807.51 Технология продукции общественного питания (квалификация «Техник – технолог») одобрена представителями работодателей и может быть использована для осуществления образовательной деятельности в 2013-2014 учебном году:

ООО «НУР»

Директор




А.А. Бикбаева